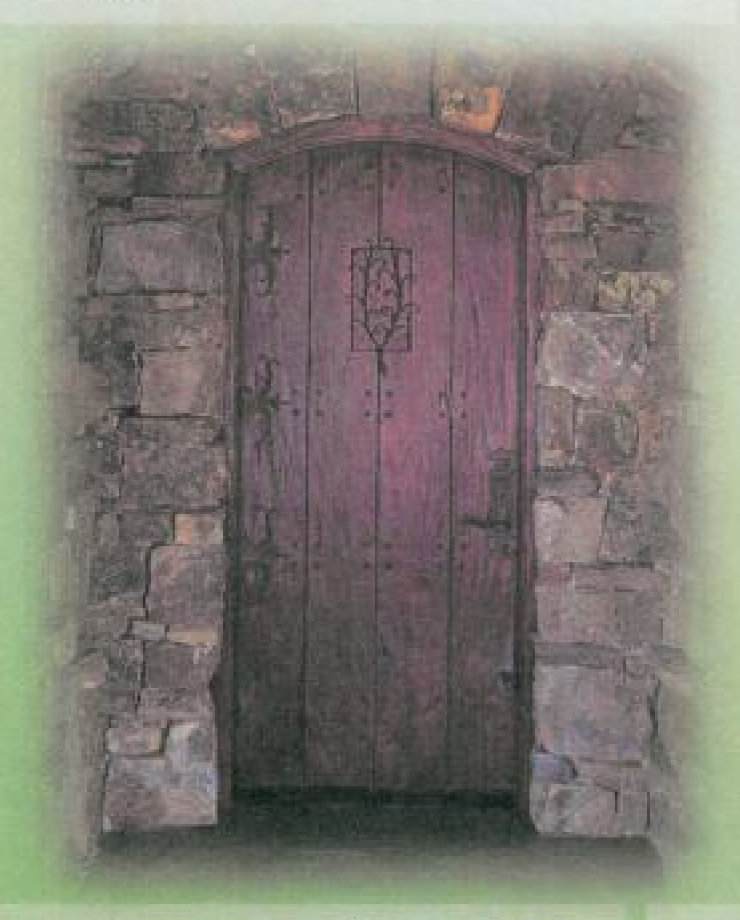
ما يخطر في البال عن أهل الشمال

الجزء الثاني



بقلم الكاتب الأردني تحسين التل

ما يخطر في البال عن أهل الشمال

الجزء الثاني

بقلم الكاتب الأردني تحسين التل

المملكة الأردنية الهاشمية
رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية
(٢٠٠٨\٣\٩٤٨)

٣٩٨، ٩٥٦٥
التل، تحسين أحمد
ما يخطر في البال عن أهل الشمال \ تحسين أحمد التل
عمان: المؤلف، ٢٠٠٨م.
(   ) ص.
ر. أ : (٢٠٠٨\٣\٩٤٨م) .
الواصفات : \ الأردن \ اربد \ تاريخ الأردن \ التراث الشعبي \

* أعدت دائرة المكتبة الوطنية بيانات الفهرسة والتصنيف الأولية

أهديه

الى سيد البلاد الملك عبد الله الثاني ابن الحسين المفدى

الى زوجتي وأولادي نور ، حكمت ، محمد ، حمزة ، فرح

الى كل اردني يعشق تراب هذا الوطن

تمهيد :

يحتوي هذا الكتاب على معلومات قيمة وقديمة يعود تاريخهـا الـى أكثر من مائة عام كما يحتوي على أقدم الأكلات الـشعبية القديمـة فـي الشمال من المملكة الأردنية الهاشمية والتي كانت تشكل ثقافة غذائية مميزة اندثرت بسبب التطور الذي شهدته البلاد .

مقدمة الكتاب :

وصفت اربد حتى وقت قريب بالقرية الكبيرة، وسميت في فترة من الفترات: بأم القرى، لأنها تضم عدداً من القرى والتجمعات السكانية الريفية.

مدينة اربد من أجمل مدن المملكة الأردنية الهاشمية ، تقع في أقصى الشمال على سهل منبسط ، وهيمن أفضل المناطق الزراعية ، وذلك لخصوبة تربتها ووجود الينابيع والسدود والأمطار الغزيرة الموسمية ؛ تمتاز المدينة بأنها تشرف على الأغوار التي تشكل سلة غذاء للوطن بشكل عام .

اربد من أقدم المدن الأردنية وقد عاصرت الرومان الذين سكنوها وبنوا حامياتهم فيها قبل أكثر من ٣٥٠٠ عام بالإضافة للآثار التي لا زالت الى يومنا هذا ، وكان لإربد دور أساسي خلال الفتوحات الإسلامية ، وسكناً لكثير من القادة المسلمين أضف الى ذلك المقامات الإسلامية التي يزورها الحجاج والزوار من شتى أنحاء العالم العربي والإسلامي .

وقد تشكل لواء حوران عام ١٨٦٤ م في أعقاب صدور قانون الولايات العثماني ، من أهم الوحدات الإدارية العثمانية التي ارتبطت في شرقي الأردن، خاصة المنطقة الشمالية بين نهر اليرموك شمالاً وحتى نهر الزرقاء جنوباً ، وقد ظهر قضاء حوران التابع للواء الشام أو سنجق الشام الذي أسسه السلطان سليم الأول عام ١٥١٧ م، عندما سيطرت الدولة العثمانية على المشرق العربي بعد هزيمة الصفويين والمماليك .

استطعت أن أجمع ما قدرني الله على جمعه ، لأقدمه إلى أبناء مدينتي الحبيبة، حتى يكون مرجعاً لمن يحتاج الى معلومات قديمة اندثرت بفعل التطور الذي شهدته المدينة ، وليكون مادة من الممكن أن يستفيد منها الباحث عن معلومات، أو قارىء يحب قراءة هذا النوع من الكتب، أو طالب

علم طلب منه أن يقدم بحثاً أو دراسة عن المدينة لعل وعسى يساعده فيما يصبو اليه.

بحثت كثيراً وسافرت وتنقلت بين المدن والقرى ، وجلست الى الشيوخ وكبار السن من النساء والرجال وتعلمت منهم الكثير وسمعت القصص الحقيقية والخرافية.

من القصص التي سمعتها : الحج والزيارة الى مقام الخضر عليه السلام في منطقة بيت راس إذ كان سكان المدينة وقراها يزورون المقام بداية الربيع والصيف حتى أول الشتاء ، وكانوا يأخذون معهم الأطفال ويحملون الطعام واواني الطبخ وقرب الماء ويقطعون المسافات الى ان يصلوا الى أعلى التل الذي يحوي المقام للتبرك وتوزيع الحلويات والأطعمة على الفقراء والمساكين وبعد أن ينقضي النهار يعودون الى بيوتهم جماعات جماعات، ويمكن تشبيه ما كان يجري قبل أكثر من ٣٠ – ٤٠ سنة بالحجاج الذين يذهبون الى الكعبة للحج مشياً على الأقدام أو على الدواب قبل سنوات طويلة عندما لم يكن هناك وسائل حديثة للمواصلات.

المقام ما زال موجوداً لغاية الآن، لكنه تعرض الى التخريب والتدمير بسبب قيام بعض اللصوص بنبشه والبحث عن الذهب وفيما بعد سرقة الأعمدة والجدران المزخرفة وبيعها لتجار الآثار، وقد قيل لي أن هناك حوضاً يشبه البئر كان مملوءاً بالماء ، قاموا بتدميره هو أيضاً وأصبح الآن أثراً لا قيمة له .

نبذة عن اربد

تعتبر بلدية إربد أول بلدية تشكلت في شـــرقي الأردن فـــي العهـــد العثماني، إذ يعود تاريخ تشكيلها الى عام ١٨٨٣ م ، وقد قامت هذه البلديـــة بموجب المادة ١١١ من نظام إدارة الولايات العثمانية لعام ١٨٧١ م والذي ينص على تشكيل مجلس بلدي في المدينة .

وقد تشكل المجلس البلدي الأول من رئيس وثلاثة أعضاء وكاتـــب واستمر حتى عام ١٨٩١ وأضيف له جاويش من العسكر العثماني ، وفيما بعد تم تعيين طبيب لهذا المجلس.

وكانت مدة العضوية سنتان، ويجري تغيير نصفهم كـــل ســـنة، ولا يتقاضى رئيس المجلس والأعضاء أية رواتب، ويعقـــد المجلـــس البلـــدي اجتماعين أسبوعياً، وفي عام ١٨٨٣ تشكل المجلس البلدي الأول من السادة التالية:

محمد الحمود رئيساً وعضوية: قاسم حجازي، إبراهيم أيوب، محمـــد علي ومحي الدين أفندي

أما عام ١٨٨٩ فقد تشكل المجلس من:

سعيد أفندي الشرايري رئيساً وعضوية: مصطفى اليوســـف التـــل، محمد الأحمد، سليمان العلي ، محمود راغب بك والموظف ميخائيل آغـــا مارديني .

وفي عام ١٩٠٠ تشكل المجلس من التالية:

مصطفى حجازي رئيساً وعضوية : حسن الشرع ، مصطفى اليوسف، محمود العلي ، حامد الحمود ، مصطفى أفندي ، الموظف حاجي رمضان آغا ، والطبيب مهران بدروسيان .

عندما تشكل قضاء عجلون عام ١٨٦٨ م تألف القضاء من سبع نواحي طبيعية أو عشائرية هي:

بني جهمة

(ما بين وادي الشومر الحد الجنوبي لقرية كفر يوبا وامتداده شرقاً حتى وادي راحوب شرقاً) ومن الشمال فإن حدود هذه الناحية تسير مع امتداد وادي عش الغراب الى الشمال من قرية كفر جايز ، وناحية الصويت وهي المنطقة الشرقية من الناحية القديمة .

وكانت إربد تضم ثلاثة عشر قرية هي: كفريوبا وجمحا، البارحة ، تقبل، بيت راس (ساراس) ، حكما، علعال ، المغير، زبدا، سال ، بشرا، حوارة.

السرو

انقسمت عن الناحية الأم (بني كنانة) وتقع في الجزء الشمالي من المدينة وتضم:

المخيبة ، أم قيس (ميكس) ملكا ، إبدر ، حاتم ، دوقرة ، حور ، فوعرة (قال عنها الرحالة بيركهارت أنها القرية الرئيسية في الناحية) ، سما

الروسان ، عزريت ، الخريبة ، خرجا ، أبو اللوقس (بلوكاس) حريمة ، القصفة ، مرو .

الكفارات وتعني: القرى .

وهي أيضاً انفصلت عن بني كنانة، وكانت يغطي معظم أراضيها شجر البلوط. وتقع هذه الناحية ما بين نهر اليرموك شمالاً، وحدود بني جهمة جنوباً، وكانت عام ١٨٧١ تضم عدد من القرى :

كفرسوم ، سحم ، يبلا ، الرفيد ، عقربا ، حرتا ، تمره ، جراحي وهي من القرى غير المعروفة في هذه الأيام

بني عبيد

كانت تعرف مع بداية العهد العثماني باسم ناحية بني الأعسر، وفي نهاية القرن السادس عشر الميلادي باسم ناحية بني عطية، وفي بداية القرن التاسع عشر أصبحت تعرف بناحية بني عبيد.

تحدها من الغرب الكورة ، ومن الشمال بني جهمة، ومن الشرق الصويت والمعراض، ومن الجنوب عجلون ، وكان مركز هذا الناحية قرية الحصن، وفي عام ١٨٧١ ، كانت تضم:

الحصن (مركز الناحية ومركز الشيخ) ، الصريح ، إيدون، ناطفة ، هام ، جحفية ، حبكا ، ضرار ، صمد ، كتم ، النعيمة، شطنا ، صخرة .

أما عام ١٨٧١ أيام الحكم العثماني فقد كانت كالتالي :

الوسطية : وتضم القرى التالية : النعم (المقصود النعيمه)، شطنا، صخره، سوم، زحر ، ججين ،كفرحتا ، إقميم كفر أش (المقصود كفر أسد) ،زمر العقبه ، حوله ، حما (الحمَّة) ، مجرنا ، مندح ، دير العنا (المقصود دير السعنه)

الكوره : وتضم : تبنه ، عنبه ، سموع ، زمال، جنين (المقصود جنين الصفا)، جفين ، جنزرة (المقصود خنزيره أو الأشرفية) ، كفر راكب ، كفر عوان ، بيت إيدى (المقصود بيت إيدس) ، دير أبو سعيد ، كفر أبيل، إجديتا، طيبه.

الجبل (معراض) : وتضم : سوف ، عرجان ، باعون ، أوسره ، عاره ، فاره

مخربه ، كفر نجه ، عجلون ، عين جنا ، عنجره ، ساكب ، برما ، فرار بني هود ، جزازه ، راجب

الكفارات : وتضم : سحم ، كفر صوم ، تمره ، يبلا ، حرنا (حرثا) ، رفيد، جراحى ، عقربا.

السرو: وتضم : مخيبه ، ميكس (أم قيس) ، ملكا، إبدر، حاتم، دوقره، حور ، فوعرا، سما ، عزريت، خريبه، خرجا ، بلوكاس (أبو اللوقس) ، حريمه، القصف (القصفه) ، مروا.

بني جهمه : وتضم: كفر يوبا، جمحا، البارحه، تقبل ، كفر جايز، ساراس (بيت راس) ، حكما ، علعال مغير، زبدا ، سال ، تشرا (بشرى) ، حورا (حواره).

بني عبيد: وتضم: حصن، الصريح، أيدون، ناطفه، هام، جحفيا، حبكا، ضرار، حمد، كتم .

إربد اليوم

يحيط بها عدد كبير من القرى والتجمعات السكانية ، تزيد عن عشرين قرية، وتشكل قصبة إربد مع قراها : محافظة ؛ تعد أكبر مدن المملكة بعد العاصمة عمان.

وإربد تضمً مجموعة من الألوية ، يضم كل لواء عدد من القرى : لواء قصبة إربد، لواء الرمثا، لواء بني كنانة لواء بني عبيد، لواء الكوره، لواء الوسطية، لواء الطيبة ، لواء الأغوار الشمالية ، لواء المزار الشمالي .

القصبة : بشرى ، سال ، برشتا اليرموك ، المغير، حواره ، حكما ، مرو، علعال ، فوعرا ، إسعره ، تقبل ، أم الجدايل ، حور ، كفر يوبا ، بيت يافا ، دوقرا ،ججين ، بيت راس ، كفرجايز ، ناطفه ، هام ، جمحا ، سوم، زحر ، كفر رحتا .

الرمثا : الشجرة ، الطرة ، عمراوة ، ذنيبه ، البويضة

بني كنانة : سما الروسان ، عزريت ، حبراص ، حرثا ، الرفيد ، خرجا ، حريما ، أبو اللوقس ، القصفة ، السيلة اليرموك ، عقربا ، يبلا ،كفرسوم ، سحم الكفارات ، ملكا ، المنصوره ، أم قيس ، سمر ، حاتم ، إبدر ، المخيبة الفوقا ، المخيبة التحتا .

بني عبيد: الحصن ، الصريح ، أيدون ، النعيمة ، كتم ، شطنا .

الوسطية : تقع بين وادي عربة وامتداده شمالاً ، ووادي الطيبة جنوباً حتى تصل الى ناحية بني جهمة شرقاً ، وتضم القرى التالية: سوم ، زحر ، كفر رحتا ، قميم، كفر أسد ، زحر ، حولة ، صما ، مخربا ، مندح ، دير السعنة، ججين ، العقبة .

الكورة : كانت هذه المنطقة الواقعة ما بين وادي الطيبة شمالاً ووادي اليابس جنوباً ، تشكل إحدى النواحي الطبيعية والعشائرية لمنطقة عجلون ، وتضم القرى التالية : كفر الماء ، باعون ، جنين الصفا ، زمال . أما ناحية بني سعد فتضم قرى تبنه ، عنبه ، رجيم أو ارخيم حسب التسمية العثمانية القديمة

الطيبة : دير السعنة ، صما ، زبدا ، مخربا ، مندح ، إبسر أبو علي .

الأغوار الشمالية : الشونة الشمالية، العدسية، الباقورة، المنشية، وقاص، القليعات، الحراوية، الشيخ حسين، المشارع، المرزّة، وادي الريان، القرن، السعيدية، كريمه، شرحبيل ، سبيرا، أبو هابيل .

المزار الشمالي: دير يوسف، جحفيه، حبكا، عنبه، رحابا، حوفا المزار، زوبيا ، صمد ، الزعتره الإبراهيمية .

الجبل (المعراض) : وتشمل الطرف الجنوبي لقضاء عجلون ، وتضم منطقتين، الأولى : ناحية جبل عجلون (جبل عوف). والثانية بني علوان (جرش) والتي تغير اسمها الى ناحية المعراض.

وفي عام ١٨٧١ م كانت القرية الرئيسية في عجلون هي كفرنجة مقر زعامة الفريحات ، أما المعراض فكانت سوف القرية الرئيسية فيها،

ويتبع لجرش القرى التالية: سوف ، فارة ، عرجان ، باعون ، أوصـــرة ، حلاوة ، الوهادنة، كفرنجة، عجلون، عين جنا، عنجرة ، الكتة ، ســاكب ، برما ، مقبلة ، بني هود، جزازة، راجب.

عشائر اربد وأول من سكن وسط المدينة:

التل، الشرايري، حجازي، دلقموني، عبنـــدة ، خـــريس، ارشـــيدات، شاهين، شوتر، أبو سالم، الشرع، السكران .

وفيما بعد انضمت الحمايل والعائلات التالية الى عشائر وخرزات اربد القديمة، والحمايل تعني : أكثر من العائلة وأقل من العــشيرة ، ومفردهــا حمولة .

الحتاملة، الجيزاوي، الحيلواني، أبو سليم، أبو السميد ، الجودة ، يارد، الزيق، مارديني، الغرام ، كريزم ، الخوري، سماوي ، الحاوي ، غزاوي، مكنست، الكردي، حدادين ، طخشون، الطيان، مريش ، البيطار ، الأرمن، الحلبي، الأمعري، الرواس، حرز الله، شواهين ، البكري ، الصمادي، أبو غنيمة، مرزوقة، أبو عياد، النابلسي، الرجال ، الصباغ ، الشماع ، الملقي، بيبرس ، جمعة، نصراوي.

وكانت عشائر اربد القديمة لها بئار تجمع ميــاه الأمطـــار بـــداخلها وتستقي منها خلال الصيف ، بل وتساعد العائلات الثانية في حال انقطعــت أو شحت مياههم ، وأطلق على هذه البئار : الخرزات ومفردها : خرزة من الحجر الصوان المائل الى السواد وهو مثقوب من الوســط وعليــه دائــرة مجوفة لتجميع المياه وتصريفها ، أما بئر عشيرة التل فكــان يــسمى بيــر القرنة، وهو موجود الآن بالقرب من مضافة العشيرة وسط المدينة ، ووفق

الروايات التي كنت وما زلت أسمعها من كبار العائلة ، أن بير القرنة عميق جداً وكان يستوعب مياه أكثر من فصل من فصول الشتاء وإذا شحت المياه عند بقية الخرزات كانت عشائر اربد ترتد عليه ويأخذون الماء منه خلال فصل الصيف ، وكان نظام تعبئة الماء بواسطة التنك أو القرب التي تحمل فوق الدواب .

المباني القديمة:

١- **سجن اربد الكبير والذي أطلق عليه السرايا،** وهو مبنى تركي قديم جداً استخدمه الأتراك ليكون مقراً لإدارة الحكم المحلي العثماني ، ويضم مكاتب للدرك والحاكم الإداري الذي يتبع عجلون مركز قضاء درعا في ذلك الوقت، وقد تحول إلى سجن مركزي وبقي على ما هو عليه الى أن تم ترميمه قبل عدة سنوات ليصبح متحفاً للآثار .

٢- **مدرسة حسن كامل الصباح والتي كان اسمها** : المدرسة الرشيدية وقد بنيت عام ١٩٠٠ م .

والمدرسة الهاشمية وقد تأسست عام ١٩٥٠ بمبادرة من السادة : محمد الفاخوري، محمد سعيد دبور ، سليم أبو رحمون، وواصف الصليبي وآخرون .

ومدرسة العروبة عام ١٩٤٤ وكان مقرها بيت صالح مصطفى التل ، وقد درس فيها المرحوم هزاع المجالي والمرحوم وصفي التل ، والمرحوم شفيق ارشيدات .

٣- **كنيسة جريجوريوس الروم الأرثوذكس** ويحاذيها بيت الشاعر عرار الذي بناه المحامي صالح أفندي التل ، ومنزل المرحوم مصطفى

مطلق بناه شقيق الشاعر والمحامي محمود المطلق ، الذي بني على الطراز الشامي وما زال الى يومنا هذا ، ويجاوره منزل الأستاذ فهمي العابد صاحب مدارس النهضة العربية ، أما بيت سليم النصراوي الذي تستخدمه البلدية الآن فقد كان مستشفى لا يتسع إلا لعدد محدود من الأسرة ولا يوجد فيه سوى طبيب واحد وممرض أو ممرضة ، وهو محاذي لكنيسة الروم الأرثوذكس حالياً .

٤- محطات الوقود :

كان المرحوم عبد الكريم البلبيسي يملك كازية كانت تقع بالقرب من البنك العربي حالياً ، وكازية كان يملكها المرحوم رشيد الدجاني وكانت تقع بالقرب من ميدان وصفي التل حالياً بجانب استوديو الملكاوي .

وكانت صهاريج الوقود تأتي الى اربد من مصفاة حيفا بفلسطين قبل خروج القوات البريطانية وإعلان الدولة اليهودية ، إذ كان النفط يصل مصفاة حيفا عبر أنابيب التابلاين من العراق (كان ينقل عبر خطوط ممتدة من العراق الى الإجفور والإجفايف والمفرق الى الأغوار وصولاً الى حيفا ليتم تكريره وتوزيعه مرة أخرى الى مناطق فلسطين والأردن) .

٥- المقاهي القديمة :

مقهى المنشية :

افتتحه سوري اسمه عادل سوسان مقابل البريد ، وكان ملتقى رجال الأعمال وبعض الساسة والأطباء وغيرهم من أهل الثقافة ، وفيما بعد تم هدم المبنى وتحويله الى مجمع تجاري لا زال الى يومنا هذا .

مقهى القيروان :

لم أستطع معرفة صاحب المقهى لكنه كان موجوداً منذ الخمسينات من القرن الماضي وكان يقدم مختلف أنواع المشروبات ومنها الروحية، وقد أزيل من مكانه وتم تحويله الى محلات تجارية ، وسمي الدوار الذي أزيل أيضاً بدوار القيروان وقد وضعت بدل الدوار إشارة ضوئية ، والغريب أن الناس يطلقون على المكان لغاية هذه اللحظة : دوار القيروان الذي يؤدي الى الحي الشرقي .

مقهى الأريزونا :

كان يستقبل الرواد حتى وقت قريب الى أن تم إغلاقه منذ عدة سنوات، وما زال على حاله دون صيانة ، ويقع بالقرب من سينما الفردوس.

بعض شخصيات المدينة :

صالح مصطفى يوسف التل ، عرار ، محمود المطلق قناة ، برهم سماوي، أحمد عبد القادر ، أسعد حبال ، فرح إسحاق ، وهم من أوائل من اتخذ المحاماة مهنة له.

أما الشعراء فكانوا : الشاعر مصطفى وهبي التل والشاعر مصطفى السكران والشاعر محمود مطلق قناة .

محمود وحسن أبو غنيمة وحسن فائق الشلبي وكان قبلهم بسنوات المرحوم مصطفى اليوسف التل ، وهم من أوائل من نشر التعليم في المدينة .

مخاتير مدينة اربد : خليل ابراهيم الدلقموني ١٩٢٠ – ١٩٢١ وأحمد يوسف التل ١٩٢٢ وعنيزان الشرايري ومفلح عبندة ويونس التل وهزاع حتاملة وعبد الرحمن التل الملقب بأبو صابونة .

تجار المدينة وأغلبهم من سوريا : صادق أنيس بيبرس ومحمد يغمور وسعيد مارديني وحسن عبد القادر الرجال وحسن عبد اللطيف الرجال وأحمد محمد بيبرس ومحمد الصباغ وعبد القادر الملقي ومحمد وسعيد جمعة.

وقد أسس السيدان عبدة وصبحي يغمور أول شركة للكهرباء ودار سينما الزهراء.

القابلات (الدايات): المرحومة أم كايد أبو سالم ، والمرحومة سعدة الجيزاوي والسيدة ماجدة الشماع .

أطباء اربد الأوائل : المرحوم أحمد المحايري والمرحوم محمد توفيق الحناوي والمرحوم أحمد الشرايري .

مهنة الحلاقة : برهان الحلاق وحامد الجمل وأبورشيد سوسان وأسعد السخني وأبو حامد اللحام ورضا النابلسي.

النجارون : أول نجار في اربد كان المرحوم أحمد منديل الصمادي ، وهو الوحيد الذي كان يقوم بتركيب الشبابيك والأبواب ويقوم على صيانتها وهو الوحيد الذي كان ينصب المراجيح خلال الأعياد ، وقد استطاع أن يصنع الزحافات والعجلات التي تسير على عجلات البيل (عجال الخردق وفق

التسمية القديمة) وهو ما يشبه الآن السكاتينغ أو زحافات الجليد لكن بعجلات دائرية .

السمكرة (السنكرة) : سعدو الزازا (الظاظا) كان يعمل بالسمكرة وهي : تصليح البوابير واللوكسات وأية أمور تهم البيوت القديمة وخلال شهر رمضان كان يقوم ابنه عبده الزازا بدور المسحراتي ، ويقضي الشهر الفضيل وهو يطبل مستخدماً طبل كبير ، وإذا انثقب هذا الطبل كان يستخدم السطل ويطرق عليه حتى يستيقظ الناس لتناول السحور ، وبعد انقضاء رمضان يبدأ بجمع العيديات والملابس والهدايا من أهل الخير وكانوا يجزلون له العطاء .

الكتاتيب :

مكتب الشيخ عبد الرزاق مفلح القواسمة .

مكتب الشيخ يعقوب عودة الله .

مكتب الشيخ محمد الخطيب .

الشيخ عيسى الملكاوي :

وهو أبرزهم وأقدمهم، وقد أسس عام ١٨٧٠ كُتاب في بيت والد الشاعر الشعبي أحمد السكران وكان هذا البيت الى جانب المسجد المملوكي، وكان رحمه الله شديداً جداً بالتدريس وأجرته كانت نوع من الأطعمة أو الملابس أو الحطب وما الى ذلك من أشياء بسبب عدم قدرة الناس في ذلك الوقت على دفع النقود بدل التعليم .

الأبنية القديمة الموجودة في ناحية بني عبيد منذ العهد العثماني وحتى تأسيس الإمارة

ايدون :

منزل الحاج علي الخصاونه : بني هذا المنزل عام ١٨٠٠ (عقود قديمة).

منزل محمود عبدالله الخصاونه : بني المنزل عام ١٨٢٠ عقود حجرية الى جسور حديدية.

ديوان محمد عبدالله الكليب الخصاونه : تم بناء الديوان عام ١٨٥٠ ، وهو من الحجر والطين.

ديوان آل الحمود : بني عام ١٨٧٠ ، وقد أجري للديوان عملية ترميم عام ١٩٥٥، إذ حول السقف : من نظام العقده الى نظام الجسور، ثم أجريت له عملية ترميم ثانية عام ١٩٩٢ إذ تم تبليطه وتركيب مقاعد إسمنتية.

منزل منصور الحمود: أنشيء عام ١٨٨٠ ، وهو مبني من الحجر والطين .

النعيمة :

ديوان محمد عبد الوالي الخصاونه: من الحجر القديم النظيف، على نظام العقود، وهو بحالة ممتازة.

ديوان الهنداوي: بني عام ١٩٠٠ من العقود والحجر الممتاز .

منزل توفيق سليمان الخصاونه: بني عام ١٩٠٠ من القناطر القديمة .

منزل محمود أحمد الخصاونه: من الحجر والعقدات الحجرية .

بوابة حسين علي الخلايله: بوابة مبنية مـن الحجـر النظيـف والأقـواس الإسلامية منذ عام ١٩٠٠.

الصريح:

ديوان الشيخ سالم فندي الشياب : مبني من الحجر والطين عام ١٨٩٠ .

ديوان أحمد مصطفى الطاهات : مبني من الحجر والطين .

منزل محمود سعيد العجلوني وهو من الابنية القديمة .

مقام الشيخ إبراهيم: غير معروف تاريخ البناء .

مقام العنقي : وهو مقام مجهول التاريخ ، ترتبط به بعض الروايات الدينية ، بحاجة الى صيانة .

الحصن:

منزل ذيب غنما : بني عام ١٨٣٣ .

منزل سعد الرياحين : بناء قديم منذ عام ١٨٨٥ .

عقود عيسى السويدان وهي من العقود القديمة .

كنيسة الروم الأرثوذوكس : بنيت عام ١٨٨٦ .

كنيسة اللاتين : بنيت عام ١٩٠٢ .

رواق الحصن : وهو مكون من ٦ غرف قديمة ، بني عام ١٩٠٥ ، وأعيد ترميمه عام ١٩٩٢.

يوجد في الحصن وغيرها من المناطق والبلدات والمدن الأردنية ، أبنية وآثار قديمة جداً بحاجة الى ترميم وصيانة ، لكن الدولة وللأسف الشديد لا تولي إهتماماً ملموساً لهذه الأبنية ، التي إندثر كثيراً منها بفعل الزمن ، والعوامل الطبيعية والصناعية .

يوجد في منطقة بني عبيد الدواوين والمضافات التالية : ديوان آل النمري ، النصيرات ، الحتاملة ، المغايره في الحصن.

ديوان آل الدويري، الإبراهيم، المساعدة، الشواقفة في قرية كتم .

ديوان آل الشياب، الروابدة ، العكور، العجلوني في الصريح .

ديوان آل الخصاونة (النواصر) (الموسى) ، الطلافحة ، أبو دلو ، آل عاشور، ديوان الدكتور يوسف الخصاونة ، ديوان الحاج سامي الخصاونة، ديوان فؤاد الخصاونة، ديوان علي كريم الخصاونة، ديوان آل العطاري، ديوان آل الناصر، ديوان الحمود، ديوان آل الزعبي، ديوان محمد عبدالله الكليب الخصاونة، منزل الحاج علي الخصاونة، منزل محمود عبدالله الخصاونة، منزل منصور الحمود في ايدون.

ديوان محمد عبد الوالي الخصاونة، ديوان الهنداوي، منزل توفيق سليمان الخصاونة، منزل محمود أحمد الخصاونة، بوابة حسين علي الخلايلة، مطحنة صقر حسين الخصاونة في النعيمة .

كُتّاب وشعراء مدينة إربد :

يحظى عدد محدود جداً من الكتاب في الأردن باهتمـــام وســـائل الإعـــلام والصحافة ودور النشر ، إلا أن عدداً كبيراً من المبدعين ما زال بعيداً عـــن الأضواء ، هؤلاء الكتاب يمارسون الكتابة بصمت دون أن ينتبه إليهم أحد، ولا يجدون وسيلة إعلامية تأخذ بيدهم كما حدث مع غيرهم من القلة .

أحمد ذيبان الربيع

من مواليد ديرعلا عام ١٩٥٤ ، حاصل على بكالوريوس صـــحافة، وهـــو كاتب وصحفي كان يكتب في جريدة الشعب ، صدر لـــه كتـــاب بعنـــوان (السلوك الديمقراطي في ضوء التجربة الأردنية) .

أحمد الدوقراني

من مواليد بلدة دوقرة في إربد ، عام ١٩٤٥ ، له مخطوطـــات شـــعرية ، وشارك في العديد من المناسبات الوطنية .

أحمد عقيل الشطناوي

مواليد سوم عام ١٩٤٠ ، حاصل على بكالوريوس حقوق من جامعة دمشق عام ١٩٧٤، شاعر وكاتب قصة ، لديه ٥ دواويـــن مخطوطـــة وقـــصص أطفال.

أحمد محمد مشرف الحراحشة

من مواليد جرش عام ١٩٥٧ ، حاصل على ماجستير في اللغة العربية وآدابها من جامعة البصرة في العراق ، باحث وناقد ، كانت رسالته للماجستير بعنوان (الشعر الحر في الأردن ١٩٤٢ – ١٩٦٧) هذه الرسالة محاولة لإثبات دور الشعراء الأردنيين في حركة الشعر الحر وريادتهم في هذا المجال، وقد ردت هذه الرسالة الحق لشاعر الأردن مصطفى وهبي التل إذ سبق الشعراء العرب في طرق هذا الباب من الشعر ، وقد نالت الرسالة درجة جيد جداً من جامعة البصرة عام ١٩٩٠ .

أيمن الصمادي

من مواليد عنجرة عام ١٩٦٨ ، حاصل على بكالوريوس صحة عامة من جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية ، عضو في جماعة ألوان الثقافية ، لديه عدة دواوين شعرية مخطوطة .

باسم إبراهيم الزعبي

من مواليد الرمثا عام ١٩٥٧ ، حاصل على درجة الدكتوراه في الفلسفة ، وماجستير أدب وإعلام ، له مجموعة مقالات مترجمة في علم الأخلاق ، ومجموعة من القصص القصيرة نشرت في صحف ومجلات عربية وأردنية.

تغريد حسن قنديل

من مواليد إربد عام ١٩٦٧ ، حاصلة على بكالوريوس لغة إنجليزية، حصلت على جائزة رابطة الكتاب الأردنيين في القصة عام ١٩٨٥، وعلى جائزة فرع الرابطة في إربد عام ١٩٨٦ ، وعلى جائزة في مسابقة الدستور عام ١٩٨٧ ، لديها مجموعة من القصص والمخطوطات .

رمضان اسماعيل الرواشدة

من مواليد إربد عام ١٩٦٤ ، حاصل على بكالوريوس أدب انجليزي من جامعة اليرموك ، كان يعمل في صحيفة الأهالي الأردنية ، وهو كاتب قصة قصيرة ورواية ، صدرت له مجموعة قصصية بعنوان (انتفاضة وقصص أخرى) ورواية بعنوان (الحمراوي) ولديه عدد كبير من النصوص الأدبية المنشورة في الصحف والمجلات الأردنية اليومية والأسبوعية والدورية .

علي حسن العامري

من مواليد وقاص عام ١٩٦٢ ، صدر له ديوان (هذي يدي المبهمة)، لديه عدة مخطوطات شعرية.

عمر واصف أبو الهيجاء

من مواليد إربد عام ١٩٥٩ ، حاصل على دبلوم محاسبة عام ١٩٨٢، يعمل في حقل التجارة في المدينة ، وهو شاعر ، صدر له ديوانا

شعر هما (خيول الدم) و(أصابع التراب) وله ديوانان مخطوطان هما (أرخبيل الروح) و(انكسارات المكان).

حسان محمد نعيمات

من مواليد خشيبة (عجلون) عام ١٩٧٢ ، حاصل على بكالوريوس في التربية الرياضية من الجامعة الأردنية ، يكتب الشعر ، لديه ديوان مخطوط .

حسن رافع حسن زين العابدين

من مواليد إربد عام ١٩٦٧ ، حاصل على شهادة الثانوية العامة ، يعمل في التجارة ، يكتب الشعر والقصة القصيرة والرواية والنقد ، له مجموعة من القصص بعنوان (غابة السؤال) .

حسين منصور العمري

من مواليد دير يوسف في إربد عام ١٩٦٠ ، حاصل على ماجستير آداب من الجامعة اللبنانية ، يكتب القصة القصيرة ولديه مجموعتان مخطوطتان هما ثورة النهر ، والشواطىء المقهورة .

خالد عبد الرحيم الصمادي

من مواليد عنجرة (عجلون) عام ١٩٣٩ حاصل على ليسانس حقوق من جامعة الإسكندريةعام ١٩٦٩ ، وماجستير دراسات إسلامية من جامعة لاهور في الهند عام ١٩٨٩ ، يكتب الشعر وله عدة مخطوطات .

خلدون خليل السعد

من مواليد إربد عام ١٩٦٥ ، حاصل على بكالوريوس في القانون ، يعمل محامياً، يكتب القصة والمقالة.

خلف عقلة محمد الخصاونة

من مواليد النعيمة إربد عام ١٩٤٦ ، حاصل على بكالوريوس في الأدب العربي، وخبرة في مجال الإعلام، وهو متفرغ للكتابة والتأليف، صدرت له عدة دواوين شعرية هي: المزاريب، سراج الحصادين، حصاد الأيام.

ريما عيد عاصي مقطش

من مواليد عجلون عام ١٩٦٣، حاصلة على ماجستير أدب إنجليزي، تكتب القصة القصيرة والمقالة، صدرت لها عن دار النسر في عمان مجموعة قصصية بعنوان (قصص من الواقع).

زياد الزعبي

من مواليد جفين إربد عام ١٩٥٥ ، حصل على شهادة الدكتوراه في النقد الأدبي من جامعة جيس بألمانيا الغربية عام ١٩٨٧ ، صدر له: عشيات وادي اليابس، ديوان عرار جمع وتحقيق وتقديم دائرة الثقافة والفنون عمان عام ١٩٨٢، له عدد كبير من المقالات المنشورة في الصحف والمجلات الأردنية.

زياد محمد عثمان البوريني

من مواليد عين جنة عجلون عام ١٩٥٠، حاصل على ماجستير لغة عربية، صدر له ديوان بعنوان الشراع، له عدة دواوين مخطوطة ودراسة في الشعر العربي القديم .

سلامة خليل الشطناوي

من مواليد شطنا إربد عام ١٩٦٨ ، حاصل على درجة البكالوريوس في اللغة العربية وآدابها من جامعة اليرموك، شاعر وله ديوان شعر بعنوان (عابر في المدينة).

سليم يوسف أحمد عباينة

من مواليد سال في إربد عام ١٩٥٠، حاصل على بكالوريوس في الطب والجراحة ، يعمل طبيباً في وزارة الصحة ، متخصص في كتابة الأبحاث والدراسات ، صدر له كتاب في تاريخ الطب \ القانون في طب العيون.

سميحة أحمد حسين العكور

من مواليد إربد عام ١٩٥٥، حاصلة على دبلوم تربية، ودبلوم مكتبات وتوثيق، شاعرة وكاتبة مقالات.

صالح محمود القاسم

من مواليد إربد عام ١٩٥٩، حاصل على بكالوريوس علوم مكتبات وتوثيق، قاص وناقد، صدرت له عدة مخطوطات بعنوان (الحمار الناطق ، بابا والبطيخ، العصفور).

طه محمد محمود درويش

من مواليد إربد عام ١٩٦٤، يكتب القصة القصيرة، والنصوص المسرحية.

علي شمسي الزينات

من مواليد إربد عام ١٩٧٨: درس الصحافة والإعلام في جامعة اليرموك وتخرج عام ٢٠٠٧، كتب الشعر الغزلي والعذري وله عدة قصائد شعرية تم نشرها في الصحافة المحلية مثل : قصيدة ولادة، وما بعد الولادة. يكتب المقالة السياسية وله عدة مقالات نشرت في العديد من الصحف الأردنية اليومية والأسبوعية وكانت بعنوان: متى استعبدتم الصحفيين وقد ولدتهم أقلامهم أحرارا، حملة المليون قلم ، سوريا وسلم التنازلات العربي، الرياح ماتت أخيرا ، وقد شارك في برلمان الشباب، وله مساهمات عديدة في صحافة جامعة اليرموك. قامت وزارة الثقافة بإبراز أحد مقالاته بعنوان (عرار كان بينهم) في بيت الشاعر مصطفى وهبي التل وذلك لأهميته وتم تعليق المقال الى جانب كبار الكتاب والأدباء في المملكة الأردنية الهاشمية .

عامر الصمادي

من مواليد عام ١٩٦٥، عمل في التلفزيون الأردني معد برامج، يمارس الترجمة وهو حاصل على بكالوريوس أدب إنجليزي وله العديد من المؤلفات.

عبدالله محمد الناصر

من مواليد إربد عام ١٩٦١، حاصل على بكالوريوس، صدر له بالإشتراك مع الأستاذ حسين الرواشدة كتاب مجتمع السجون في الأردن.

عبدالرحيم عزام مراشدة

من مواليد سوم إربد عام ١٩٥٥، حاصل على ماجستير عربي تخصص أدب ونقد، يكتب الشعر والنثر، له ديوان بعنوان لسع السنابل، وله مخطوط بعنوان حالات .

عزام محمد مصطفى أبو سالم

من مواليد إربد عام ١٩٥١ ، حاصل على ليسانس لغة عربية ، يكتب الشعر والخواطر والمقالات ، لديه عدد من المخطوطات .

عقلة يعقوب الحداد

من مواليد الحصن إربد عام ١٩٣٣ ، حاصل على بكالوريوس تجارة تخصص محاسبة ، قاص وروائي وكاتب مقالة ، صدرت له الكتب التالية : جسر تحطم ، وسطع نجم آخر ، المجد للوطن.

علي محمد المراشدة

من مواليد سوم إربد عام ١٩٥٠ ، حاصل على ماجستير في الإقتصاد من الجامعة الأردنية ، كاتب وباحث ، صدرت له الكتب التالية : التنمية الإقتصادية في ظل ظروف الحرب ، حقائق الصراع الإستراتيجي في الخليج .

عيسى محمد مقدادي

من مواليد بيت إيدس إربد عام ١٩٤٨ ، حاصل على الثانوية العامة ، متفرغ للكتابة ، صدر له كتاب : الأردن أصالة وتراث .

غسان محمد سليمان مفاضلة

من مواليد ساكب في جرش عام ١٩٦٤ ، حاصل على بكالوريوس من الجامعة الأردنية ، يكتب في مجال النقد التشكيلي ، والشعر والقصة .

قفطان علي المومني

من مواليد عبين إربد عام ١٩٤٤ ، حاصل على التوجيهي الأدبي عام ١٩٦٤ ، شاعر وقاص ولديه مخطوطان قيد الطبع بعنوان: الزنبقة الحزينة ، شموع على الطريق ومسرحية من وحي الكرامة ونالت أكثر من كأس بعد عرضها في العقبة.

محمد أحمد القضاة

من مواليد عين جنا عجلون عام ١٩٥٩ ، ماجستير لغة عربية ، كاتب وناقد .

محمد صالح اللافي

من مواليد زمال إربد عام ١٩٢٢ ، له عدة دواوين ، شارك في العديد من المناسبات الوطنية .

محمد صدقي سالم مساعدة

من مواليد زمال إربد عام ١٩٣٧ ، حاصل على ليسانس تاريخ من دمشق عام ١٩٦٧ ، لديه مخطوطات قصصية ، ورواية عن البادية .

منتهى الشيخ حسين

من مواليد إربد عام ١٩٥١ ، حاصلة على شهادة البكالوريوس في اللغة العربية ، تكتب الشعر ولديها مخطوط بعنوان أمواج الخليج .

ناجح حسن

من مواليد الكرامة عام ١٩٥٩ ، حاصل على بكالوريوس دراسات بريدية ، وهو مدير مكتب بريد ، متخصص في النقد السينمائي ، صدر له كتابان هما (الآن على الشاشة البيضاء) و (السينما والثقافة السينمائية في الأردن) .

ناصر فواز النمري

من مواليد الحصن إربد عام ١٩٥٣ ، صدر له : العشابون، وتلوث العواصم ، وقصائد شعرية .

نبيل محمود حسن عبدالكريم

من مواليد إربد عام ١٩٦٩ ، حاصل على البكالوريوس في اللغة العربية ، لديه عدة مخطوطات.

هاشم بديوي غرايبه

من مواليد مدينة إربد – حوارة عام ١٩٥٣ متزوج وله ثلاثة أولاد درس في جامعة بغداد مختبرات طبية عام ١٩٧٥ ، واقتصاد في جامعة اليرموك الأردنية عام ١٩٩٠ .

صدرت له الروايات التالية : بيت الأسرار عام ١٩٨٢ ، المقامة الرملية عام ١٩٩٨ ، الشهبندر عام ٢٠٠٣ ،قصة بترا عام ٢٠٠٦

وصدرت له مجموعة من قصص الأطفال وكانت بعنوان : غراب أبيض عام ١٩٩٢ ،غزلان الندى عام ١٩٩٩ ،السمكة الضاحكة عام ٢٠٠٠ وهي مسرحية للأطفال \ تعريب عن قصة الأديب الإيطالي أوجينو كابانا ، دراستان بعنوان : الخيال العلمي في ثقافة الطفل العربي ، أوهام سائدة في أدب الأطفال العربي .

أما المجموعات القصصية التي صدرت له فكانت : هموم صغيرة عام ١٩٨٠ ، قلب المدينة عام ١٩٩٠ ،عدوى الكلام عام ١٩٩٥ .

يحيى عطية عبابنة

من مواليد إربد عام ١٩٥٧ ، حاصل على الدكتوراه ، صدرت لــه المؤلفات التالية: رواية قربان مؤاب، أثر التحويلات الأسلوبية فــي تغييــر الإعراب ، أثر قوانين التطور اللغوي في بناء المصدر .

يحيى محمد يوسف نمراوي

من مواليد إربد علعال عام ١٩٤٩ ، حاصل على الثانوية العامــة ، صدر له عدد من دواوين الشعر بعنوان : وهج المدائن ، العرس القــادم ، زنابق .



الفصل الأول

الجزء الأول

الأكلات الشعبية في الشمال

مقدمة:

اعتمد الفلاح الأردني قديماً على الأرض والحيوان في توفير وتأمين ما يلزم من مواد غذائية لاستمرارية الحياة الشاقة نوعاً ما ، فكانت الأرض تنتج له كافة المحاصيل الزراعية ؛ من القمح والشعير والبندورة الى آخـــر قائمة المواد الغذائية المعروفة ، إضافة الى ما تنتجه الطيور الداجنة مـــن بيض ولحوم بيضاء وما ينتجه الحيوان من حليب وألبان وجلود وأصـــواف ولحوم حمراء ؛ استطاع من خلال هذا الكم الهائل من المنتجات أن يـــشكل ثقافة غذائية انفرد في تحقيقها على مستوى الوطن ونافس الفرد العربي في سوريا ولبنان ومصر والعراق وبقية الدول العربية في هذه الخـــصوصية . وكما هو معلوم : أن لكل دولة عربية ثقافة مميزة في الطبخ .

لكننا في الأردن نتميز في مأكولاتنا الشعبية التي وصلت الى العالمية إذ لم تستطع أية دولة أن تنافسنا في المنسف بالرغم من أن المنـــسف مـــن أبسط الأكلات الشعبية في الأردن ، لكنه من أفضل المأكولات التي تقدم في كل المناسبات (المآتم والأفراح) وهو بسيط جداً ولا يحتاج الى وقت فـــي الطبخ أو أية تعقيدات .

لقد قمت بعمل جدول تضمن المأكولات الشعبية القديمة ، وقد استعنت ببعض الأقارب والأهل وكبار السن من نساء ورجال ، وتألف عندي عدد غير قليل من الطبخات القديمة ومناطق انتشارها ومن هي القرى التي تشتهر بصناعتها أو يعود الفضل بالمحافضة على طريقة صنعها .

وبدأت السفر الى مناطق اربد ، والجلوس مع كبار السن وكنت أسألهم عن أشهر النساء التي تجيد الطبخ القديم ، وكانوا يخبرونني عن بعض الرجال أو النساء الطاعنين والطاعنات في السن .

ذهبنا في أحد الأيام الى منطقة حور ، الى أحد البيوت المشهورة هناك ، نسأل صاحبة البيت عن أشهر الأطعمة القديمة ، وإذا كان لديها متسع من الوقت أن تدلنا على طريقة صنع نوع معين من الأكلات ، فطرقنا باب الحوش ودخلنا أنا وزوجتي الى البيت فوجدنا صاحبة المنزل تجلس تحت شجرة زيتون وعلى حجرها سدر فيه كمية من العدس ، وقد ألقينا اليها التحية فلم تسمعنا ، فقلت لزوجتي لنقترب منها ، لعلها لم تسمعنا ؛ فاقتربنا وكررنا التحية ، ومع ذلك لم تسمعنا من شدة تركيزها على سدر العدس، فقالت لي إقترب منها أكثر من الممكن أنها لم تسمعنا أيضاً ؛ فوقفنا أمامها وكنا قاب قوسين أو أدنى منها وأقسم بالله العظيم على أنها لم تلتفت إلينا ولم تعيرنا أدنى اهتمام بسبب انشغالها بتنقية العدس ، قلت لزوجتي فالنغادر الآن لأن السيدة والله أعلم : صماء ولم تسمعنا وهي مشغولة حد الثمالة بالعدس ، وغادرنا بيتها (حوش الدار) وكان عندها تركيز غريب من نوعه واهتمام شديد وكأنها في مهمة مصيرية ... سبحان الله لاحظوا الفرق بين الجيل القديم والجيل الجديد، على كل حال لله في خلقه شؤون.

وفي بيت آخر دخلناه ، سألنا راعية البيت عن بعض الأكلات فاعتقدت أننا ضيوف ونطلب الطعام ، فقامت الى المطبخ لتعد لنا طعام العشاء ، وعندما سألت أكبر أولادها : أين الوالدة قال لي ذهبت الى المطبخ تعد لكم العشاء فقلت له الظاهر أن والدتك أساءت فهمنا أخبرها أننا نود أن نسمع منها كيفية صناعة المكمورة أو نوع آخر من الطعام ولا نريد أن نتعشى ، حتى أنني قلت له : نريد الطعام على الورق لا على المرق ، لقد كانت سيدة عظيمة رائحة الأصالة في ثيابها ويديها وبيتها .

تالياً الأكلات والحلويات التي اشتهرت بها محافظة إربد ، لكننا لم نستطع أن نحدد أي المناطق التي قامت بصناعة هذه الوجبات إلا القليل منها مثل المكمورة التي برع وتفنن بطبخها أهل قرية حور ، وبالمناسبة : لهم طقوس خاصة في طبخها . مثلاً : ما زالوا يلفونها بشاشة أو شريطة بالرغم من التطور في صناعة المكمورة ، أما بقية المناطق في المحافظة فيكتفون بوضعها داخل طاسة مخصصة للعجين واللحم والبصل ويتم إغلاقها بغطاء وعليه عجين حتى لا يخرج البخار من الطاسة . والمنسف الرمثاوي الذي يختلف اختلافاً كلياً عن المنسف الأردني شكلاً ومضموناً

أما الكبة فتعود بأصولها الى سوريا ولبنان ونحن أخذناها عنهم ، مع فرق بسيط في كبة العبيدات التي يعود الفضل في طبخها الى عشائر العبيدات في لواء بني كنانة لكنهم يختلفون في طريقة حشوها عن أهل الرمثا .

أدوات الطبخ

كان الفلاح يستخدم الأواني النحاسية عند الطـبخ، وتتـشكل مـن الأدوات التالية:

- القدور النحاسية ومفردها قدر: وكان يستخدم لغلي اللبن أو ما يـسمى الشاكرية التي توضع على المناسف ، وله استخدامات أخـرى لبقيـة الطبخات.
- اللجون ومفردها لجن : كانوا يضعون به الرز أو البرغل عند العزايم الكبرى.
- الصدورة ومفردها صدر وهو من النحاس وكان يستخدم لوضـع رز المناسف في البيوت والمضافات .
- المغرافة أو المغرفة : تشبه الملعقة المجوفة وتجويفها عميـق ولهـا ذراع طويل ، وكانت تستخدم لرفـع الـشاكرية وتـشريب الـرز، واستخدمت لتحريك اللبن وهو على النار.
- البوابير النحاسية: منها الصغيرة التي استخدمها الفلاح في المنـزل ، ومنها الكبيرة المستخدمة عند الطبخ في المناسبات والأعراس ، وكانوا يستعملون الحطب لتسريع عملية الطبخ إذا كانت المناسبة كبرى.
- الأباريق النحاسية أو الحديدية : كانوا يستخدمونها لصب الماء علـى أيدي الضيوف قبل وبعد تناول الطعام .

طبخات بلاد الشام

- التشعاتشيل (الكعاكيل) : وتتكون من عدس وجعدة وطحين وبصل ولبن وبيض
- الحميض : مع البصل والزيت .
- الخبيزه : نبات الخبيزه والبصل والزيت البلدي .
- دولما : أكلة الدولما هي (المحاشي) والمقصود بالمحاشي البطاطا والبندورة والكوسا والباذنجان والبصل والفليفلة ، عندما تنقر من الداخل ويضاف إليها الرز واللحمة . تسمى محاشي . حشي الكوسا وغيرها بالرز واللحم ، وهي من الأكلات العراقية .
- الرشتاية : وتتكون من عجين مع عدس .
- الرشوف : من اللبن والعدس .
- الزقاريط (الدحاريج) : من البرغل واللبن .
- الشيشبرك : أذان الشايب ، العجين مع اللحمه واللبن .
- طباخ روحو : من البندورة والبصل واللحمه .
- العكوب : وهو نبات شوكي ، مع البصل والزيت .
- العلت : مع البصل والزيت .

- قلينا : تقشر البطاطا والباذنجان وتقلى مع الزهرة وتخلط داخل رغيف الخبز مع الفلافل والبندورة وتسمى عند أصحاب المطاعم قلينا . إذ يقولون وهم يحركون المقالي : قلينا ع النبي صلينا .

- قراص عيد : من الطحين الأبيض والقزحة (حبة البركة) والحليب ، ويتم عملها في أيام عيد الفطر بعد إنتهاء الشهر الفضيل . وقراص العيد الخبز المدهون بالزيت البلدي .

- كروش وروس : ما يسقط من الشاة بعد ذبحها وسلخها مثل : الرأس والمعدة والمصران وغيرها . تنظف جيداً ويتم حشوها بالرز واللحم. وهناك الشخاتير مفردها شختوره وهي : أجزاء من المعدة محشوة بالرز واللحم وتخيط حتى لا تفتح أثناء الطهي أو(تتبربط) عند الطبخ.

- كراديش : خبز من الشعير .

- لسينه : يوضع فيها الرز واللحمة مثل ورق الدوالي (ورق العنب).

- المفتول : برغل وحمص ومرق اللحمة أو الدجاج ، من الأكلات الفلسطينية .

- المسخن : خبز وبصل ولحمة ، من الأكلات الفلسطينية .

- المكمورة : خبز رقيق مع لحمة وبصل .

- المجدرة : من الرز والعدس .

- المبصّل : من البصل والبندورة .

- المنزلة : من الباذنجان والبندورة والحمص .

- المردد : الخبز والبصل والزيت .

- يالنجي : ورق العنب (الدوالي) بداخله رز وبندورة بدون لحمة ، وهو من الأكلات السورية .

- إضافة الى المقلوبة ودفين الرز والكبسة السعودية والباتشة العراقية والكسكسي المغربية ، لكل دولة عربية ثقافة غذائية خاصة بها .

الحلويات القديمة التي كنا نتاولها ونحن صغار السن ، ولا زالت موجـودة لغاية الآن

حلويات من بلاد الشام

- **البحتة** : الرز بحليب وعليه السكر وممكن إضافة السمن البلـدي ، وهي من الحلويات المشهورة في كثير من الدول العربية ، مثـل : مصر ويطلقون عليها رز بلبن ، والأردن : رز بحليب .. الخ

- **البسبوسة** : من السميد والسكر ، هي الهريسة عندنا فـي الأردن ، وبسبوسة عند أهل الشام .

- **الحلبة**: لها استخدامات عديدة : تضاف لعجينة السميد وذلك لعمـل الهريسة، ولها منافع أخرى إذ ينصح الطب العربي بغليها وشـربها لأنها تفيد في التخفيف من التهاب المجاري البولية .

- **الخبيصة**: من السكر والماء والطحين.. وهي من حلويات الفلاحـين المشهورة.

- **العبيطة:** من الماء والسكر والطحين .

- **العوامه:** من العجين والقطر ، وتسمى لقمة القاضـــي فـــي مـــصر وعوامة في سوريا والأردن وفلسطين .

- **الفيصلية:** وهي ملبس على قضامة، قضامة مغلفة بطبقة من السكر، معروفة بهذا الاسم نسبة الى الملــك فيــصل الأول ملــك ســوريا والعراق، وكانت تأتينا من سوريا.

- **القرفة :** تشبه لحاء الشجر، تستعمل كشراب بعد غليها مع إضــافة المكسرات المطحونة عليها أو مع الشاي، وهي مفيدة للجــسم لكــن على فترات، واستخدامها بشكل مستمر يضر بالمعدة.

- **الكعكبان:** (التشعتشبان) ألواح وقطع ملونة بالأبيض والأحمر حلوة المذاق أغلبها من السكر وبعض العناصر الأخرى ، كانت تأتينا من سوريا، واليوم تصنع في الأردن لكن ليست بالمواصفات القديمة .

- **الكنافة :** تصنع من الجبن البلدي والشعيرية ويضاف إليها الصنوبر والقطر الممزوج بالسمن البلدي ، والكنافة مصدرها نابلس وهـــي أشهر مدن العالم في صناعة الكنافة والحلويات التي تعتمــد علـــى الجبن والسمن البلدي.

- **كرابيج حلب:** من العجين والقطر، من سوريا ومصدرها مدينة حلب وفق التسمية .

- **اللزاقيات:** الخبز والسكر مع السمن البلدي .

- **المطعَم** : قطع صغيرة من الحلو تشبه(الملبس) وهـــي ذات لـــون واحد : (أبيض) والمطعم مصدره سوريا ، وهو يـــشبه حلويـــات التوفي ذات الأشكال البيضوية ، ويمتاز باللون الأبيض غالباً .

- **المخشرم:** أيضاً قطع من الحلو ذات شكل مـــدبب ومـــستدير، مـــن سوريا، وهو دائري الشكل وله نتوئات خشنة، كنـــا نطلـــق عليـــه المخشرم لخشونته وهو أبيض اللون .

- **الملبس ع لوز** : أفخر أنواع الحلو الـــذي يقـــدم فـــي المناســـبات والأعياد وكانوا يضعونه في كاسات أو (مكتات) أو فـــي بعـــض الزجاجيات ويسمى (المطبقيات) أو كما يقال (مطبقانيات) وهـــو من الحلويات السورية الفاخرة التي لا زالت تباع في الأردن وخاصة في مناطق اربد والرمثا وغيرها من قرى الشمال .

- **المطابقه** : خبز وزيت وسكر .

- **الناشد** : هو صندوق يحتوي على قطع من الحلو محـــشوة بجـــوز الهند والسكر وقطع من الشوكولاته عليها قصدير وتسمى السولفانا وكان ثمن (الباكيت) الواحد لا يتجـــاوز (ربـــع الـــدينار) ، والناشد أيضاً من الحلويات السورية .

- **الهريسة** : من السميد وعليها القطر ، والهريسة غيـــر معـــروف مصدرها ، والمرجح أنها من سوريا .

- **هيطلية** : من السميد وبعض الأصباغ (الأصفر والأحمر) ، وهي من الحلويات الفلسطينية .

بعض مما تنبته الأرض، ويستخدم للطبخ أو للأكل دون طبخ في سهول وجبال بلاد الشام وإن اختلفت التسميات

اجرينة العصفورة : نبتة لونها أخضر وهي بالفعل تشبه أرجل العصفور .

إكليل الجبل وفق التسمية الأجنبية : وعند العرب **حصا لبان** : ساق ممتلىء بالفروع الصغيرة ، وله رائحة عطرية طيبة ، يوضع مع الطعام عند الأجانب لإكساب المأكولات طعم مميز ، يزرع بكثرة عندنا لأنه يعطي منظراً جذاباً ويستخدم أيضاً للطب العربي وله فوائد كثيرة إذا أُحسن استخدامه.

برُيد : نبتة عشبية خضراء اللون غير معروفة عند كثير من الفلاحين .

جرجير : ساق متوسط الطول وأوراقه خضراء اللون ويوضع مع السلطة أو يؤكل مع الخبز .

جَرَبوح : عشبة أوراقها تشبه أوراق نبتة العوصلان ، وهي قريبة الشبه بأوراق البصل العريضة ، ويكون امتدادها سطحي ودائري ، ولها ثمرة تشبه حبة البندورة الصغيرة ، أما الثمرة فهي سامة قبل النضوج لكن عند النضج تخرج رائحة زكية وطيبة .

جلتون : ساق طويلة ورفيعة وعليها أوراق خضراء والبذور تشبه الأصابع الصغيرة والرفيعة ذات الجلد القاسي أما البذور الموجودة داخل الأصابع فهي مثل الحبيبات التي تصطف بشكل طولي ومذاقها لذيذ ، والجلتون ينمو بين سنابل القمح بكثرة وفي الأراضي الزراعية .

جعدة : تنمو في السهول والجبال وأوراقها خضراء نوعاً ما ، تستخدم مع التشعاتشيل مثل اللوف والدنيدلة .

حميض : نبتة لها أوراق تشبه السبانخ ، لنها رفيعة قليلاً ، لونها أخضر يميل الى الأحمر ، تستعمل للفطاير .

خردله : نبتة لها سيقان وأفرع ، أوراقها عريضة وطويلة ، تؤكل دون طبخ أو مع السلطة وهي حارة قليلاً .

حندقوق : نبتة سهلية لها رأس مثل حبة الخوخ، لونها برتقالي ورائحتها عطرية.

دريهمه : عشبة ورقها ناعم مثل الوردة ، عليها حبات دائرية ، تؤكل ثمرتها فقط.

دنيدله : (توضع مع التشعاتشيل) وهي من النباتات الخضراء المحببة عند أهل الشمال.

رشاد : نبتة خضراء له أفرع كثيرة، وأوراقها رفيعة ومتشابكة .

خرفيش : ساق شوكي طويل وله رأس شوكي أيضاً، يقشر ويؤكل ونسبة الماء عالية به، يضهر في الربيع وبداية الصيف .

خبيزة : لها ساق طويل ورفيع وأوراقها صغيرة ومتوسطة الحجم وخضراء، وهي من المأكولات التي تعود الفلاح عليها لأن عملية طبخها سهلة جداً (تفرم ويضاف اليها الزيت والملح وتتذبل على النار بسرعة) .

زعمطوط : نبتة صغيرة ودائرية تشبه ورق التوت ، لها عنق صغير لونها أخضر مائل الى الحمرة ، تستخدم للطبخ مثل ورق العنب (تُلف مثل ورق الدوالي) .

زعتر (الميرمية) : من النباتات الطبية ذات الرائحة الطيبة ، لها ساق متوسط الطول وأوراق شبه خضراء تميل الى اللون الفاتح ، تغلى مع الشاي أو لوحدها ويشربها الممغوص (ألم البطن) أو مع الشاي ، وتستعمل لعمل الدقة .

زعرور : نوع من الشجر الشوكي يعطي ثمار صغيرة تشبه حبة الزيتون وبداخلها نواة كبيرة الحجم

سلق : تشبه أوراق العنب أو اللسينة ، كانوا يستخدمونها لطبخة المحاشي مثل الورق دوالي ، وهي تشبه أوراق العلت وأقرب أيضاً الى أوراق السبانخ .

سناريا : نبتة شوكية يؤكل منها السيقان بعد التقشير مثل الخرفيش .

شومر: سيقان شعرية ذات رائحة زكية ورأس بصلي الشكل .

شيح : عشبة تخرج من الأرض الصلبة الصحراوية ، وهي مرة تستعمل لوجع البطن.

طراثيث (حليان) : نبات أخضر يظهر في السهول وعلى التلال وهو غير معروف .

علت : نبتة خضراء اللون تسلق وتعصرمن الماء وتطبخ مع الزيت البلدي والبصل، وأحيانا يتم استخدامها مع السلطة .

عكوب : نبتة شوكية لها رأس مخبأ داخل الغطاء الشوكي ، تنزع الأشـــواك عنها وتفرم وتطبخ مع البصل والزيت.

عرف الديك : نبتة شكلها مثل عرف الديك ولها قرون صغير الحجم .

عنزروت : نبتة عشبية له فوائد للأطفال ، كانوا تجفــف وتغلــى وتــسقى للأطفال الرضع .

فطر : نبات لاحم له ساق متوسط الحجم والطول وعليه شمسية أو طربوش، وهو عدة أنواع : منها السام أحمر اللون ، ومنها الذي يطبخ مــع البــصل ويكون بني اللون ، وله استعمالات كثيرة عند الغرب ، والفطر أنواع تكــاد تصل الى أكثر من ٣٠ نوع في العالم

فرقعون : يشبه الكمأ له ساق طويل وأوراق مثل شجر النخيل .

فرفحينة : نبتة خضراء اللون تميل الى الحمرة ولا ترتفع كثيراً عن الأرض ولها أفرع كثيرة .

فيجن : نبتة مثل البندورة ، تنشف وتغلى ، يستحدمها العطار وقد قيل قديماً أنها تطرد الشياطين .

قيصوم : ينقع بالماء الساخن ويستخدم لعلاج المغص وتطهير الحنجرة .

قرصعنه : أوراقها تشبه العلت ناعمة شوك خفيف .

كريشة الجدي : نبتة خضراء اللون تشبه قرون البازيلا .

لوف : نبتة تستخدم في أكلة التشعاتشيل مثلها مثل الجعدة .

لفيتًه : نبتة عشبية خضراء اللون تؤكل مع الطبخ ودون ذلك .

مرار : عشبة لها أوراق تؤكل دون طبخ .

مرمتشه : عشبة سهلية تنشف وتغلى مع الماء وتسقى للأطفال وهي مفيـدة للمغص وألم البطن .

طبخات أهل الشمال

أذان الشايب (الشيشبرك)

قمنا بزيارة الى منطقة حوارة شرق مدينة إربد وجلسنا الى إحدى السيدات التي شرحت لنا طريقة عمل أذان الشايب (الشيشبرك) قبل أكثر من ٥٠ سنة وللتأكد أيضاً قمنا بالذهاب الى منطقة الحصن والصريح فوجدنا أن طريقة صنع الشيشبرك واحدة عند أهل الشمال ، وهذا نوع من التوثيق للطبخ الأردني الفلاحي.

أصل التسمية: من الأكلات التي كانت تطبخ أيام الحكم التركي وسميت الشيشبرك وهي من الكلمات التركية القديمة وقد أطلق عليها الفلاح اسم أذان الشايب لأن العجينة المقطعة تشبه أذن الشايب ذات الشكل المتموج (المرخي).

المكونات :

شنينة أو جميد أو لبن، كمية من الطحين البلدي، خميرة، كيلو لحم بلدي مفروم ناعم، رأس كبير من البصل أو وفق الكمية المراد طبخها ، زيت الزيتون ، ملح وبهارات.

عملية الطبخ :

١- تعجن كمية الطحين وتخلط بكمية قليلة من الخميرة وتترك لترتاح قليلاً حوالي الساعة وبعد ذلك تقطع الى قطع صغيرة تشبه الكرات .

٢- يوضع اللحم المفروم في مقلى أو صينية ويضاف إليه الزيت والبصل الناعم والملح والبهارات ويترك على نار متوسطة حتى يتذبل الخليط . يقول الفلاح : نص سيه أي أنه غير ناضج بالكامل .

٣- يوضع اللبن الممروس إذا كان من الجميد في طنجـرة علـى النـار وتكون متوسطة الحرارة .

تؤخذ كرات العجين وتفتح من الوسط وتحشى باللحم المفروم والبصل وتغلق وتُرق براحة اليد حتى تشبه شكل الأُذن وتوضع في اللبن الذي يغلي على النار وتكرر العملية حتى ننتهي من حشو كل الكمية وتشكيلها الى مـا يشبه الأذان وتوضع كلها في اللبن المغلي وتبقى هكذا حوالي ربع الـساعة لأن هذا الوقت يكفي للنضوج ، لأننا ذبلنا اللحم مـع البـصل والبهـارات بالزيت ، والعجين لا يحتاج الى وقت طويل للنضوج .

نأتي بالصينية وفق الحجم المطلوب ونرفع الشيشبرك بالكبشاية ونضع الكمية داخل الصينية ونسكب اللبن عليها ، وهذه الطبخة تؤكل بالملاعق ولا يوجد داع لاستخدام الخبز للتغميس .

التشعاتشيل (الكعاكيل)

قمنا بزيارة الى منطقة سما الروسان وأخذنا الطريقـة مـن إحـدى السيدات وللتأكد ذهبنا الى بعض المناطق في إربد (البارحـة) وكانـت النتيجة مطابقة لما حصلنا عليه من سما الروسان .

أصل التسمية : سميت بهذا الإسم لأنها تشبه الدوائر الكعكية وجمعها كعاكيل: لأن الشكل قريب من شكل الكعك لكنها أصغر ومليئة من الداخل والخارج ولا يوجد بداخلها ثُقب مثل الكعك المعروف .

المهم هو أن أصل التسمية جاء من الكعك لأنها تشبه الكعك الدائري وصار الفلاح الأردني يطلق عليها التشعاتشيل لأنه تعود على تغيير بعض الحروف ونطقها بما يتوافق مع البيئة التي نشأ وتربى عليها ، ومثال على ذلك : حرف الكاف ينطقة الفلاح : إتش وغيره الكثير من الأحرف التي يتفنن بتغييرها وفق البيئة التي يعيش فيها والبشر الذين يخالطهم ، لذلك تختلف اللهجات بين المناطق : فلهجة الفلاحين لا تشبه لهجة أهل البادية أو أهل المدينة (عمان مثلاً) .

يوجد في مناطق الشمال حشرة صغيرة لها عدد كبير من الأرجل الصغيرة جداً تمشي على الأرض لا ينتبه لها الناس كثيراً تتواجد في (الخلا) السهل والجبل وبين الحجارة وما الى ذلك ، شكلها دائري وإذا أحست بالخطورة تلتف على بعضها وتشكل كرة بحجم حبة الحمص يطلقون عليها : الكُعْكُل (مفرد) وجمعها كعاكل .

من الأكلات التي برع بها أهل الشمال ؛ لكن للأسف الشديد لم أستطع تحديد ومعرفة أي المناطق التي تشتهر بهذه الطبخة ولا تُعرف أي القرى أو المناطق التي تحظى بالشهرة مثل المكمورة التي تنسب الى قرية حور ، لأن المتابع للطبخ الأردني يحتار وهو يبحث عن مصادر هذه الأكلات المنتشرة في كافة قرى وأرياف محافظة إربد لأن كل أهل الشمال من عجلون وجرش مروراً بإربد والرمثا ولواء بني عبيد حتى لواء بني كنانة يتميزون بالطبخ الفلاحي القديم ولا يوجد من هو أفضل من الآخر.

وقد قيل قديماً أن اربد أم القرى الأردنية وهي بالذات قرية كبيرة لأنه يتبع لها منذ بداية تأسيس الإمارة وفيما بعد المملكة أكثر من ٤٥ قرية وريف وتجمع سكاني . لذلك تجد أن اربد مع تجمعاتها السكانية يجيدون جميعاً صناعة المأكولات القديمة والتي تحتوي على العجين واللحم والبصل والزيت البلدي ، وتكاد لا تخلو أية طبخة من هذه العناصر مجتمعة مع إضافة بعض العناصر غير الأساسية لكنها لا تكتمل الطبخة إلا بها .

مكونات التشعاتشيل :

١- العدس ، البيض ، البصل ، طحين بلدي أسمر ، بهارات

٢- اللبن أو الشنينة أو الجميد : يحتاج الجميد الى عملية تسمى المرس وهي إضافة الماء الى قطع الجميد الصغير مع تحريكها باليد وفركها ، وكلما زادت كثافة اللبن المستخرج وبقي قطع من الجميد يتم إضافة الماء حتى لا يتبقى أي قطعة من الجميد .

٣- اللوف أو الجعدة أو الدنيدلة قديماً ، بقدونس و كزبرة هذه الأيام .

اللوف هو : عشبة أو نبتة دائرية تنبت في السهل لها طعم حاد يشبه طعم الجعدة الذي يلسع الحلق عند الأكل .

الجعدة هي : عشبة أو نبتة صغيرة أوراقها متداخلة ولونها أخضر وهي حارة لها شعطة في الحلق لكنها أخف طعماً من الدنيدلة .

الدنيدلة هي : عشبة أو نبتة أوراقها أعرض من ورق الجعدة ذات لون أخضر وهذه النباتات مجتمعة هي من البصيلات التي تنبت داخل الأرض

وبعد قطفها تعود لتنبت مرة أخرى في السنة وهي في التربة الحمراء أمـا اللوف فيخرج من بين الصخور.

عملية الطبخ :

ينقى العدس (أي إزالة الشوائب منه) ويسلق وبعدها يصفى من الماء.

يسلق اللوف أو الجعدة أو الدنيدلة (وفـق المـادة المتـوفرة مـن العناصر الثلاثة السابقة) وينشف من الماء ويغسل جيداً ويفرم صـغير ويضاف الى البصل المفروم بشكل ناعم ويتم إضافة العدس الى المكونـات ويفقس فوقها عدد معين من البيض تحدده المرأة حسب الحاجة ويضاف فوق الخليط الملح والبهارات ثم يضاف الطحين البلدي ويحـرك حتـى يـصبح عجينة متماسكة ووحدة واحدة،وتشكل منه كرات أو طابات .

يوضع اللبن في وعاء ونضيف فوقه الماء (كأس من الماء) ويـتم إذابته وغليه على نار متوسطة الإشتعال مع الاستمرار في التحريك حتـى يغلي أو يفور الى أعلى .

توضع كرات الخليط (العدس والجعدة والبصل والطحين) واحـدة تلو الأخرى داخل اللبن المغلي ويترك لمدة ربع ساعة . ولمعرفة أن الكرات قد نضجت : نشاهدها ترتفع الى أعلى الطنجرة وبذلك تكون قـد اسـتوت ونضجت عندها يضاف قليلاً من العدس المسلوق فوق اللبن بحجـم قبـضة اليد.

يتم أخذ الكرات بواسطة ملعقة خشبية تسمى المغرافة وتوضع في صدر كبير ويسكب عليها القليل من اللبن الممزوج بالعدس الحب وتقدم بالصحون وهي لذيذة جداً عند الأكل بالملاعق مع إضافة المرق .

الرشتاية

سألنا إحدى السيدات المسيحيات في الحصن عن الرشتاية فأخبرتنا بالطريقة ولم تستطع تحديد سبب التسمية أو المصدر ومع ذلك قمنا بمطابقة الطريقة والطبخ مع إحدى السيدات في منطقة حوارة وإربد .

المكونات :

العدس ، الطحين ، اللبن (الجميد) .

الطريقة :

تؤخذ كمية من الطحين الزيرو البلدي وتعجن مع الخميرة (الكمية كما نذكر دائماً وفق عدد الضيوف أو عدد سكان البيت) وبعد أن نغطيها بشاشة لترتاح حوالي الساعة يقطع العجين بحجم أصابع اليدين وبشكل طولي .

نسلق العدس الحب غير المجروش بالماء حتى يغلي ويصفى من الماء ويترك جانباً .

يمرس الجميد بالماء ويدعك حتى ننتهي من كمية الجميد الموجودة لدينا ونضعها على نار متوسطة الحرارة دون إضافة الملح لأن الجميد أو اللبن المستخرج يكون في حالة حموضة ولا يحتاج الى الملح ، بعد غليان

اللبن نسكب العدس المسلوق وأصابع العجين على اللبن المغلـــي ونتركــه حوالي ربع الساعة حتى ينضج تماماً .

يوضع الطعام في صينية ويقدم بالصحون ويؤكل بالملاعق لأنــه لا يحتاج الى خبز للتغميس .

الرشوف

مصدرها هو أهل البادية ، ومشهورة في الشمال أيضاً .

وسبب التسمية جاء من عملية الرشف أو الإرتــشاف أي الــشرب . فيقال فلان ارتشف الماء أو الشراب أو الشوربة (الشاكرية) .

يقال أن مصدر هذه الطبخة هو البادية وأن أبناء البادية يأكلونها إذا لم يتوفر المنسف الذي يعتبر : طعام الضيوف . والمنسف الأردنـــي لا يقــدم كطعام يومي عند الأردنيين مثل الطبخات الأخرى ، لذلك تجــد أن أغلــب سكان المملكة يتناولون الرشوف أو مرق العدس أو المقلوبــة أو المنزلــة (طباخ روحو)الى آخر الطبخات التي اعتاد عليها أغلب الأردنيين ، أمــا المنسف فيعتبر عند الفقراء بمثابة طعام الملوك والخاصة مــع أنــه ســهل التحضير لكنه يتركز بالدرجة الأولى على اللحم البلدي غالِ الثمن .

المكونات :

كوب من العدس الحب (غير مطحون) ، كوبــان مــن البرغــل الناعم، بصلة واحدة ، ثلث كغم من الجميد ، زيت نبــاتي وزبــدة ، خبــز شراك، ملح .

عملية الطبخ:

يمرس الجميد باليد في وعاء فخاري حتى تتكون كمية مناسبة من اللبن.

يُسلق العدس الحب ويصفى من الماء .

يُفرم البصل قطعاً صغيرة ويخلط مع السمن أو الزبدة أو الزيت البلدي .

يًغسل البرغل مرتين ثم يضاف الى العدس المسلوق .

يضاف البصل المفروم الى اللبن المستخرج من الجميد ويمزج جيداً .

تطبخ العناصر كلها : العدس والبرغل واللبن – حتى تنضج وتصبح العناصر متماسكة وكثيفة .

نضع خبز الشراك في طبق أو صدر ونرش عليه قليلاً من السمن البلدي أو الزيت البلدي ثم نصب الخليط الكثيف فوق خبز الشراك وننشره بشكل مستوٍ ويقدم للضيوف بهذه الطريقة .

الزقاريط – الدحاريج

أصل التسمية : الزقاريط تعني القطع الصغيرة التي تشبه طابة التنس وأطلق عليها أيضاً دحاريج ومفردها دحريجة وهي التي تتدحرج على الأرض مثل الكرة وقد أطلق الفلاح الأردني على معظم المأكولات أسماء من البيئة والشكل وطريقة الصنع .

المكونات :

الطحين البلدي ، الخميرة ، البيض ، البصل (مفروم ناعم) ، اللحمة (مفرومه بشكل ناعم) ، اللبن (الجميد) ، البهارات والملح .

طريقة الإعداد :

يعجن الطحين بالماء مع إضافة القليل من الخميرة ويترك حتى يرتاح (مع تغطيته بشريطة داخل القدر) ، ويفقس عليه كمية من البيض تحددها ربة المنزل وتخلطها مع العجين حتى يختفي أثر البيض مع العجين، وتبدأ بتقطيع العجين إلى قطع تشبه الطابات الصغيرة ويطلق عليها الدحاريج أو الزقاريط .

يوضع المقلى على النار وبداخله الزيت البلدي ويضاف إليه اللحم المفروم والبصل حتى يتذبل .

يغلى اللبن على نار متوسطة حتى يفور (درجة الغليان وتهدىء النار تحت اللبن).

تُفتح قطع العجين من الداخل وتحشى باللحم المفروم والبصل وتغلق بواسطة اليدين وتوضع في اللبن المغلي حتى يتم تعبئة قطع العجين بـــاللحم والبصل كلها وتترك على نار هادئة الى أن تستوي وتنضج .

تُرفع الطنجرة عن النار بعد أن تكون قد نضجت تماماً (وتـــدار) وتسكب القطع في الصدر أو الصينية وبعدها تقوم بسكب الـــشراب فوقهـــا وتقدم بالصحون ولا يستخدم معها الخبز وتؤكل بالملاعق.

الزلابية

أخبرتني والدتي بطريقة الصنع ، وللتأكد ذهبنا الى منطقـــة إيـــدون جنوب إربد وقد أكدوا لي بأن الطريقة واحدة عند أهل الشمال .

أصل التسمية :

لم نستطع تحديد أصل التسمية ولماذا سميت بهذا الإسم . كثيـــرون قالوا لي أن أصل الإسم مركب من مجموعة أشياء مثـــل الزيـــت والقمـــح والسكر وتم تحريف أو جمع الكلمات وتقليصها الى ما أصبح متعارف عليه : الزلابية ، لكن بصراحة لم يعجبني هذا التفسير بل لم أقتنع بتاتاً بهذا الرد لكن وللأمانة قمت بتسجيل كل ما سمعت من الفلاحين ووضـــعته وأتـــرك للقارىء ما يقرأ ؟!

المكونات:

الطحين البلدي ، الماء ، الخميرة ، زيت الزيتون ، الملح ، السكر .

يُعجن الطحين مع الماء مع إضافة القليل من الخميرة وقليل من الملح ويترك حتى يرتاح لمدة ساعة مع تغطية المعجن بشريطة أو بطانية .

يقطع العجين الى قطع صغيرة وترق باليد لتصبع على شكل رغيف دائري كبير مثل خبز الشراك لكنه سميك نوعاً ما.

يحمى الزيت في المقلى (يكون المقلى من النوع الكبير ليتسع لحجم قطعة العجين الكبيرة) ويوضع فيه الرغيف العويس ويقلى على الوجهين .

بعد أن يتحمر نقوم بإخراج الرغيف وهو مشبع بالزيت البلدي نرش عليه السكر ويقدم للأكل وهناك من يفضله بدون سكر ويتناوله الجميع مع الشاي وهذه الأكلة السريعة مشهورة وقت قطاف الزيتون وعصره إذ يتناوله الفلاح بعد كل عملية عصر للزيتون ليتذوق طعم الزيت الجديد .

الصاجية

أصل التسمية : من اسم الصاج وهو وعاء يشبه صاج قلي الفلافل لكنه أكبر وأعمق ويستوعب كمية كبيرة من اللحم (خروف بالكامل) .

هي من أكلات التي حدثتنا عنها السيدة روضة أبو الشعر النمري وقد أكدها العديد من سكان الحصن والصريح وحوارة الأغنياء منهم.

المكونات :

خاروف بلدي ، ملح وبهارات، صاج كبير وعميق ، حطب .

طريقة الإعداد :

يقشد دهن الخروف (نزع الدهن من الخروف بالسكين) ويوضع داخل الصاج ومن تحته نار الحطب ، ويقلب بالملعقة الخشبية الطويلة إلى أن يذوب ويصبح كالسمن ، بعدها يقطع الخروف الى قطع متوسطة الحجم وتلقى داخل الصاج مع الملح والبهارات وتحرك بالملعقة الخشبية حتى ينضج تماماً (يكُت اللحم) وتدار أو تسكب الكمية الكبيرة من اللحم في الصدر وتؤكل بالخبز .

الصْحِيحَة

أخبرني أحد سكان منطقة سما الروسان وأكد لي أنه كان يطبخها بنفسه ويأكلها في بيته وأكدت لي زوجته هذا الأمر ، والصحيحة هي طبخة متوفرة عند أهل سما الروسان وقد سألت عنها كثيرون لكنهم لم يعرفوها .

سبب التسمية:

جاء من عبارة صحيح أي أن مكوناتها صحيحة ومعتدلة وواضحة ولا تحتاج الى تعقيد .

المكونات :

العدس غير المجروش ، البصل ،الزيت البلدي ، الليمون .

الطريقة :

يسلق العدس الحب ويصفى من الماء .

يقلى البصل بالزيت البلدي .

يوضع العدس غير المجروش في صينية واسعة ونأتي بالبصل الناضج ونرشه فوق العدس ونعصر عليه الحامض (الليمون) حسب الحاجة ويمكن أن نستغني عن الليمون .

هذه الطريقة قريبة نوعاً ما من المجدرة لكنها ناقصة وتحتاج الى الرز ، لأن المجدرة يطلق عليها : مجدرة رز .

طبيخ الطيانات

قامت بسرد القصة إمرأة من منطقة حوارة وهي معروفة عند الفلاحين الذين اعتمدوا في بيوتهم قديماً على الطين نظراً للظروف المادية والحياة الصعبة والشاقة .

أصل التسمية :

كان أهل القرى وحتى أهل مدينة إربد يعتمدون في بناء بيوتهم على الطين المخلوط بالتبن ما عدا ميسوري الحال الذين كانوا يبنون بيوتهم من الإسمنت والحجر وهم قلة قليلة في ذلك الزمن ، وكان الفلاح الذي يعتمد على الزراعة وتربية المواشي يسكن في بيوت طينية صنعها هو وجيرانه

وذلك من باب التكافل الإجتماعي، فقد كان جميع سكان القرية يهبون لنجدة أحد الجيران إذا أراد صيانة بيته أو إضافة إحدى الغرف ... الخ .

درجت عادة عند الفلاحين أن تقوم النساء بصيانة البيت إذا كان بحاجة الى صيانة لأن الرجال يكونوا وقتها في أعمالهم أو في البيادر لذلك يتركون أمر صيانة البيوت للنساء.

تجتمع النساء في الصباح الباكر ويبدأن بجمع التراب والتبن وخلطه بالماء وهذه العملية تشبه صبة الإسمنت أو الباطون، تماماً كما يفعل العمال عندما يبدأون في إضافة الرمل والإسمنت والماء ويبدأ الخلط ورفع (الجبلة) في تنك معدني لصبة السقف أو العمدان ، وهكذا تفعل النسوة في القرية يمزجون التراب مع التبن بالماء فيصبح شكله طينياً متماسكاً ويبدأن بصيانة البيت من الداخل والخارج (بتلييس) الطين بواسطة اليد على المناطق المهترئة . وكلمة تلييس الطين أي : مسح الطين بواسطة اليدين تماماً مثل عمل القصير الذي يستخدم المالج أو المسطرين ..

وبعد الإنتهاء من الصيانة تذهب صاحبة البيت الى الداخل وتصنع للجارات المساعدات طبخة سريعة أُطلق عليها مجازاً: طبيخ الطيانات، والطيانات هن اللاتي ساعدن المرأة على الصيانة .

طبيخ الطيانات:

المكونات:

البرغل، البندورة (رب البندورة) ، الماء ، البصل.

طريقة الإعداد :

يوضع الماء على النار حتى يغلي بعد ذلك يسكب البرغل في الماء حتى يغلي تماماً، وننتظر حتى تنشف الماء إلا قليلاً مـع التحريـك حتـى تمتزج المكونات.

نأتي برب البندورة مع البصل ونضيفها الى الخليط ونحـرك حتـى تختلط مع بعضها بعضاً ويصبح شكل الطعام رخواً وبعد أن نطفىء النـار تحت القدر أو الطاسة يتم سكب الطعام الرخو في صدر كبير وتبدأ الطيانات بتناول الطعام بالخبز بعد عناء.

وقد سألت إحدى النساء عن هذه الطبخة السريعة وكيف يقبلون عليها بعد جهد وتعب في العمل فقالت لي: إنها أطيب الأكلات وأشهاها لأها تأتي بعد تعب وجهد مشهود.

العجة البلدية

العجة معروفة عند أهل الشمال قاطبة ولم يكن هناك أي داعٍ لتأكيـد الطريقة من أكثر من مصدر.

العجة من العج أي رفع الصوت ، عندما يُقلى البيض بالزيت يرتفـع صوته كلما زادت حرارة الزيت .

ووفق قاموس مختار الصحاح للمؤلف المرحوم محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي ، العجاج هو الصوت الشديد أو الدخان الكثيف أو صوت ماء النهر. وبذلك تكون العجة هي صوت البيض المختلط بالزيـت الـذي

يصدر أصواتاً محببة عند القلي أو عند عمل البـيض بالبـصل والزيـت وهكذا.

المكونات:

البيض البلدي ، البصل ، السمن البلدي أو الزيت البلدي ، الملح .

طريقة التحضير:

يتم فقس حوالي ١٠ بيضات بلدية في وعاء ونبدأ بتحريك البـيض بواسطة ملعقة خشبية لمدة معينة حتى يتماسك ويختلط.

نقلي البصل المفروم بالسمن البلدي أو بالزيت حتى ينضج (يتذبل) وتسمى هذه الطريقة تذبيل البصل وعندها نضيف البـيض علـى البـصل ونتركه لمدة بسيطة حتى يتشرب الزيت أو السمن، بعد ذلك نقلب الخلـيط على الجهة الأخرى حتى يتماسك بشكل أفضل، وعندما يتجانس ويتماسـك ويصبح قطعة واحدة نضعه في طبق ونضيف عليه كمية قليلة من الزيـت البلدي أو من السمن البلدي (فوق سطح العجة) ويقدم للأكل بعد أن تخف درجة حرارته.

العجة البلدية يتناولهـا الفلاحـين باسـتمرار وخـصوصاً النـساء (الولادات) لأنهن يفقدن كميات كبيرة من الدم بعد الولادة وهن فـي حالـة نفاس، إذ تحتاج النساء في مثل هذه الحالات الى غذاء مركـز للتعـويض والعناية بالصحة ومن ضمن هذه الوجبات التي تتناولها النساء العجة البلدية بالسمن البلدي وغيرها من المأكولات شديدة الدسم ويقدم معها اللبن الرايب

إذ تقوم النفسى بقطع العجة بيدها مثل الخبز وتغمسها بـــاللبن وتأكـــل، ولا يقتصر عمل العجة على الولادات فقط بل يأكلها الجميع دون استثناء .

فطاير الكشك

يقوم بإعدادها معظم أهل الشمال، لأنها بسيطة ولا تحتاج الى تعقيد، وقد سألنا إحدى السيدات من منطقة بني كنانة فأخبرتنا بطريقة تعتمد علـــى البرغل واللبن والعجين، وعندما ذهبنا الى الرمثا وسألنا هناك فقالوا لنا إنهم يدخلون السميد الناعم بدلاً من البرغل الخشن؛ وتالياً طريقة منطقة بني كنانة التي تتشابه مع طريقة معظم مناطق محافظة إربد.

المكونات: اللبن، البرغل، العجين، الملح.

طريقة التحضير:

١- يوضع اللبن داخل كيس من القماش ويربط جيداً ويُعرض للهواء ومـــن الممكن وضع حجر فوقه حتى يتخلص من السوائل.

٢- نطبخ البرغل ونصفيه من الماء ونتركه حتى يبرد .

٣- نعجن مقدار معين من طحين القمح البلدي وحسب الطلب ونتركه حتى يرتاح داخل اللجن.

وبعد أن يرتاح العجين نقطعه الى أقراص ونرقهـــا لتـــصبح مثـــل شـــكل الرغيف.

٤- نخلط اللبن منزوع السوائل مع البرغل المطبوخ ونبدأ بدهن قطع العجين الدائرية التي تشبه الأرغفة الصغيرة (وممكن رق العجين لنحصل على رغيف كبير)

وندخلها الفرن حتى تنضج ونقدمها للأكل .

الطريقة نفسها عند أهل الرمثا لكن يستخدم السميد الناعم بدلاً من البرغل :

يُعجن مقدار من طحين القمح مع القليل من الخميرة ونتركه ليرتاح، وبعد ساعة من الزمن نقطعه الى أقراص ونرقها تمهيداً لدهنها بالكشك .

نحضر اللبن المصفى بعد ضغطه بالكيس ونخلطه بالسميد الناعم، وندحبره مثل الطابة أو مثل كرات الجميد الكركي ، ونضعه في مكان بارد حتى يجف .

نكون قد جهزنا فرن الطابون لعملية الطبخ ، نمسح كميات قليلة من الكشك (اللبن والسميد الناعم) فوق قطع العجين المرقوق وندخلها الفرن لتنضج على مهل .

من الممكن خلط اللبن بالبرغل الخشن وتمليحه بالملح ليحافظ على جودته وتشكيله مثل أقراص الجميد ووضعه في أكياس بلاستيكية وإدخاله في الثلاجة أو في مكان بارد ويستطيع أن يتحمل أطول مدة زمنية وحين الإستعمال يتم إخراج قرص أو أكثر ونضعها في ماء ساخن حتى تحلحل ونقوم باستخدامها مع العجين والخبز الإعتيادي .

كبة العبيدات

ذهبنا الى منطقة حبراص إحدى قرى العبيدات وقد قامت بعمل الكبة المعروفة باسمهم أمامنا (دون طبخها) لكن اشترطت علينا أن لا نذكر اسمها ولا بيتها ، وتلبية لرغبتها التي نحترمها لن نذكر أي شيء عنها ، وقد ذهبنا الى أكثر من قرية من قرى العبيدات وكانت النتيجة واحدة والطريقة واحدة وللتأكد أكثر ذهبت الى سما الروسان وطلبت إلى أختي أن تصنع لي كبة العبيدات ووافقت على أن أشاهد تفاصيلها والسيدة أم المعتصم بالرغم من أنها ليست من عشائر العبيدات إلا أنها من أمهر من صنع كبة العبيدات في منطقة بني كنانة .

أصل تسمية الكبة : هي القطع الدائرية الصغيرة وقد سميت كبة من الكبكبة أي جعل العجين أو السميد على شكل يشبه الكرة الدائرية المصنوعة باليد وهي بالأصل غير مدورة بل يتم تحريكها بين اليدين لتصبح مثل الطابة أو بحجم قبضة اليد ، ومعروف عن المرأة أنها عندما تنوي الغزل تقوم بكبكبة الصوف أو القطن على شكل كرات أو بلفها حول المغزل ، والمغزل هو : قطعة خشبية رفيعة ورأسها مثلث الأضلاع يستخدم لتكثيف خيوط القطن ولفها حول العامود الخشبي الرفيع ، وتسمى هذه الطريقة تكبكب الخيطان أي جعلها مثل الكبة التي تشبه الكرة الصغيرة أو الطابة .

كبة العبيدات

هي أشهر أنواع الكبة في منطقة الشمال والأبرز في منطقة لواء بني كنانة الذي يضم قرى العبيدات السبعة وغيرها من القرى والبلدات التابعة لبني كنانة ، وأغلب هذه القرى تقوم بصناعة هذه الكبة المشهورة التي

تميزت باسمها (كبة العبيدات) وقد برعوا في طريقة تحضيرها وتقـديمها كوجبة عائلية وللضيوف أيضاً .

ومن تسميتها يدل على أن إحدى القرى التابعة للعبيدات لهـا الفـضل فـي تقديمها مثل المكمورة التي تعود بجذورها الى قرية حور .

المكونات:

برغل بلدي ناعم غير منقوع بالماء ، لحم خروف بلـدي منـزوع الدهن ، بهارات ، ملح ، زيت زيتون بلدي ، بصل مفروم أو مبروش .

طريقة التحضير:

تقوم ربة البيت بفرك البرغل الناعم مع البصل المبروش والبهارات والملح ومن ثم تدعك البرغل مع اللحم ويتم التدعيك بالتدريج ، لكل حفنـة من البرغل يقابلها حفنتان من اللحم البلدي (كل كيلو برغل يقابله ٢ كيلـو من اللحم البلدي منزوع الدهن) .

يستمر الدعك بالتدريج حتى يتماسك خليط اللحم مع البرغل ويتجانس.

يضاف قليل من الزيت البلدي للخليط ويدعك للمرة الأخيرة ، وتبدأ ربة البيت بقطع الكبة بحجم قبضة اليد ويسمى التكبكب وتقوم برق الجـزء المقطوع بين راحتي اليدين بشكل خفيف حتى يتكون عـدداً لا بـأس بـه الكرات المفلطحة .

تأتي السيدة بالطنجرة وتضع بداخلها زيت الزيتـون والقليـل مـن البصل على شكل حلقات وفوقها الكبة المرقوقة ، وعندما يسخن الزيت يـتم

إضافة الماءالساخن حول الكبة وتكون عملية سكب الماء بلطـــف حتـــى لا تتفتفت إذا وضع الماء بشكل متسرع .

تبقى الكرات المفلطحة (الكبة) على نار متوسطة الحـــرارة حتـــى يتبخر الماء بالكامل وعندها ترفع عن النار وتقدم بواسطة مغرافـــة كبيـــرة الحجم لإبقاء شكل الكبة متماسك وتؤكل بالملعقة بعكس الكبة المقلية .



المناسف

١- المنسف العادي - منسف بالمقطوطة

طريقة عمل المنسف واحدة ولا تختلف بتاتاً من بيت الى بيت لكن درجت العادة عند عشيرة التل إضافة المقطوطة على المنسف قبل وضع اللحم البلدي .

المقطوطة : يذبل البصل وقطع اللحم البلدي راس عصفور بالزيت الأصلي حتى ينضج ويملح ويبهر ، وبعد تجهيز المنسف توضع المقطوطة على وجه الرز حتى تجلله وتغطيه بالكامل ومن الممكن تذبيل اللحم (راس عصفور) والبصل بالسمن البلدي زيادة في الكرم وفيما بعد يرصف المنسف بقطع اللحم البلدي الكبيرة وتسمى هذه القطع بالمكاسر أو الكواسيح لكبر حجمها إذ تصل وزن الكاسوح حوالي كيلو من لحم الخروف .

أنا أُطلق عليه : طعام الملوك والخاصة حالياً بالرغم من سهولته وبساطته ، لكن بسبب ارتفاع ثمن اللحم البلدي الذي لا يصلح المنسف دونه ؛ أصبح صعب المنال عند أغلب طبقات الشعب ومن الفقراء بالذات .

يستطيع أي مواطن أن يعد المنسف بوضع اللحم المجمد أو الدجاج أو بعض القطع من لحم العجل ، وأن يستخدم الرز رخيص الثمن واللبن العادي أو الشنينة ؛ لكن هذه المكونات لا تعتبر منسف أردني صحيح لأن المنسف الأردني يحتاج الى : الرز الفاخر واللحم البلدي من الخروف (متوسط الحجم) والسمن البلدي والجميد الممتاز أو الكركي ومواد إضافية

مثل الصنوبر واللوز وخبز الشراك المشبع بالسمن البلدي الأصلي ، وبهذه المكونات نكون قد قدمنا منسفاً أردنياً حقيقياً لا يوجد له مثيل بالعالم .

المنسف يتكون من العناصر الغذائية التالية : الرزالممتاز ، اللبن أو الشنينة أو الجميد (وأفضل أنواع الجميد هو الجميد الكركي) ، لحم الخروف البلدي (المتوسط الحجم) ، السمن البلدي ، اللوز والصنوبر وهي مواد إضافية غير ضرورية . وخبز الشراك من الطحين البلدي وهو غير ضروري أيضاً .

عملية الطهي :

- ينقع الرز في الماء لمدة ساعة تقريباً حتى يرتاح وتخف الحالة الصلبة التي تميزه.

- توضع كمية الرز الجيد في قدر كبير من النحاس أو من مادة الألومنيوم ويضاف الماء الى الرز حتى يغمره .

- يوضع القدر على نار عالية حتى يبدأ الماء بالتبخر عندها تخفف النار تحت القدر حتى يتهدى الرز (كلمة يتهدى تعني : وصوله الى حالة من النضوج التام أي أنه مستوي على الآخر كما يقول الفلاح .ومن الممكن إذا ترك الرز على النار أن (يخبص): يتماسك ويصبح مذاقه غير مستساغ .

أما مادة اللبن أو الشاكرية أو الجميد السائل فتتم على النحو التالي :

- يتم تكسير أقراص الجميد وتوضع داخل صدر أو طاسة وتبدأ المرأة بإضافة الماء عليها مع التحريك والتفتيت بمساعدة الماء وتسمى هذه الطريقة: مرس الجميد . وعملية المرس شاقة ومتعبة لكن المنسف بالجميد

يعد أفضل من اللبن والشنينة . وتستطيع المرأة (وهي على علم بالكميات المطلوبة) أن تمرس حبة واحدة أو أكثر وفق عدد الضيوف لأن الشراب أو الشاكرية كما يسميها أهل الشمال تعتبر المكون الأساس وهي التي تضيف النكهة الرائعة للمنسف .

بعد أن تمرس الكمية المطلوبة : تضع الجميد السائل داخل قدر كبير على النار وتبدأ بتحريك السائل الكثيف ولا تستطيع أن تتركه دون تحريك حتى لا يفرط معها أي أن يفقد تماسكه ويصبح الماء في جهة والجميد في جهة أخرى .

يقطع لحم الخروف الى قطع كبيرة وفق الطلب لكن إذا كان وزن القطعة الواحدة نصف كيلوغرام يكون أفضل للضيوف وتوضع كميات اللحم المقطع داخل قدر كبير لسلقها على نار عالية ، وفيما بعد تؤخذ القطع من القدر لكن دون ماء وتضاف الى اللبن (الشاكرية) تمهيداً لطبخها وإعطاء نكهة اللحم البلدي للشاكرية. وكلما بقيت الشاكرية مع اللحم على النار مدة أطول كلما زاد تماسك الخليط ونضجت (استوت) اللحمة واللبن مع بعضها.

بعد أن ينضج الرز وتنضج الشاكرية يحضرً صدر نحاسي أو ألومنيوم كبير يتسع لكمية الرز ويُفرش الصدر بالخبز الشراك (وهو من الطحين البلدي) وتضاف كمية الرز على الشراك وتُشل كمية اللحوم الموجود في الشاكرية وتوضع فوق الرز ، ويضاف اللوز والصنوبر فوق الخليط وفيما بعد تبدأ عملية تشريب الرز بالشاكرية أو اللبن (الجميد) وتضاف كمية من السمن البلدي على الرز لإضافة مزيد من النكهة والفائدة الغذائية التي يتميز بها السمن البلدي ولزيادة الدسم في المنسف .

يقوم شاب في مقتبل العمر بحمل إبريق ليصب الماء على أيدي الضيوف الذين يرغبون بغسل أيديهم وهناك مفارقة طريفة إذ يغسل الضيف أصابعه التي يستخدمها فقط في أكل المنسف وهناك أشخاص يغسلون أيديهم بالكامل .

يقدم المنسف أمام الضيوف الذين يتناولونه وقوفاً وبدون استخدام الملاعق أي أنهم يأكلون المنسف باليد.

ملاحظات :

- المنسف يتكون من الرز والجميد (الشاكرية) أو اللبن ، ولحم الخاروف فقط.

- اللوز والصنوبر أصبحت تستخدم حديثاً كنوع من النكهة والطعم الذي يفضله آكل المنسف .

- أغلب مناطق المملكة يفضلون وضع الشراك تحت الرز لامتصاص السوائل وللأكل أيضاً وآخرين لا يفضلون

وضع الخبز الشراك، وهذه الأمور تعود الى صاحب البيت الذي يقدم المنسف للضيوف .

- البعض يفضل السمن البلدي والبعض الآخر يترك المنسف دون وضع أية إضافات .

- بعض النساء تطبخ قطع من لحم الخروف أو العجل مع البصل حتى (تستوي) تنضج وتضعها على المنسف فوق قطع اللحم الكبيرة أو تحتها فوق الرز وتسمى المقطوطة .

٢- منسف الرمثا - منسف بالكباب

ذهبنا أنا وزوجتي الى مدينة الرمثا وجلسنا الى أكثر من سيدة وطلبنا إليهن أن يشرحن لنا طريقة عمل المنسف الرمثاوي وللتأكد أكثر أرسلونا الى إمرأة مشهورة في عمل المناسف الرمثاوية ، وقد قامت بصنع المواد الأولية أمامنا وشرحت الطريقة على أرض الواقع ، وفي نهاية اللقاء أعطتنا ما قامت بصنعه هدية لنحتفظ بها وكانت من أجمل الهدايا التي تلقيتها في حياتي أنا وزوجتي .

المكونات:

يتكون منسف الرمثا من العناصر التالية :

١- سميدة القمح الخشن بدلاً من الرز : من القمح الناشف .

الفرق بين البرغل الناعم وسميدة القمح أن البرغل الناعم هو قمح مسلوق وناشف ومجروش ناعم ، أما سميدة القمح الناعم فهي قمح غير مسلوق ومجروش .

٢- اللبن أو الجميد .

٣- السمن البلدي .

٤- البهارات والملح .

٥- اللحم البلدي .

٦- الصنوبر واللوز .

٧- البقدونس (مفروم ناعم) .

أما الكبة المهبلة التي تضاف الى المنسف الرمثاوي ، فتتكون من العناصر التالية :

١- سميدة القمح الناعم (سميد الكبة) ويسميها الرماثنة : كبة حيله ، هي من القمح غير المسلوق مجروش ناعم

٢- ماء فاتر.

٣- الملح ، الفلفل الأسود ، الكمون ، العُصفر أو الورص ، الغسله : هي عشبة أو نبتة تشبه ورق الميرمية الأخضر الصغير ولها رائحة طيبة ، وهي موجودة في أحواض زريعة داخل البيت الرمثاوي .

٤- الزيت والبصل .

عملية الطهي:

تأتي بالسميد الناعم من أجل عمل الكبة أولاً ، فتقوم بوضع الماء الفاتر بمقدار تحدده السيدة وتضيف البهارات : الملح والفلفل الأسود والكمون والعصفر وعشبة الغسلة (بعض الوريقات) وتبدأ بالتدعيك بين يديها لمدة معينة لا تتجاوز ربع الساعة مع دهن اليدين بالزيت خلال عملية التدعيك حتى لا تلتصق باليدين مع الدعك وبعد أن يتماسك المزيج ويصبح

مثل العجين : قطعة واحدة ،تقوم باقتطاع أجزاء مثـل الكـرات وتفتحهـا بأصبعها (السبابة).

يُنقع البرغل الناعم ويصفى من الماء ويدعك جيداً ونتركه قلـيلاً . نقطع البصل (فرم البصل) ونذبله بالزيت البلدي حتى ينضج جيداً ويوضع على البرغل الناعم الذي قمنا بتدعيكه ويبدأ خلط البرغل الناعم مع البـصل والزيت بواسطة الأصابع من خلال نثر المزيج وهذه الطريقة تسمح باختلاط المكونات .

نأخذ البرغل الناعم المخلوط بالبصل والزيت ونحشو به كرات السميد الناعم تماماً مثل حشو الكبة باللحم ، والمقصود هو : عمل الكبة الرمثاوية يختلف اختلافاً تاماً عن كبة العبيدات أو الكبة السورية التي يوضع بداخلها اللحـم والصنوبر وتقلى بالزيت العادي ، فالكبة الرمثاوية هـي : حـشي الـسميد الناعم التي قامت السيدة بتدعيكه بعد اضافة الملح والبهارات وعشبة الغسلة بالبرغل الناعم والبصل المذبل بالزيت .

بعد حشي السميد المُدعك بالبرغل الناعم والبصل على شكل الكباب التقليدي لكن دون لحمة ، توضع كرات الكباب داخل طنجرة ويضاف الماء الفاتر فوق كرات الكبة حتى يغمرها بالكامل لكن رويـداً رويـداً حتـى لا تتبربط أو تتناثر إذا أضفنا الماء بتسرع ، مع تمليح الماء بالبهار والملح.

يُترك على النار قوية حتى يبدأ بالغليان عندها نغطي الطنجرة (ونُنـوس) للنار أي نخفف من اشتعالها حتى لا تحترق ونخسرها .

بعد أن ينشف الماء عن الطنجرة ويبقى القليل القليـل منـه نرفـع الطنجرة عن النار ونغطيها ونتركها حتى نجهز المنسف.

طريقة عمل المنسف الرمثاوي مع الكباب : نقوم بمرس الجميد مع الماء وفق الكمية التي نطلبها والتي تكفي المعازيم، وعملية المرس تكون : بتقطيع الجميد بواسطة الكسر بالهاون أو بأي شيء صلب ووضعه في قدر كبير وتبدأ بإضافة الماء عليه مع التدعيك حتى يتحول الجميد من الحالة الصلبة الى الحالة السائلة .

يسلق اللحم المقطع الى قطع تساوي حجم اليد الواحدة (كل قطعة تزن أوقية ومن الممكن أن تزيد) يسلق بالماء الذي أضافت عليه البهارات والملح والبصل حتى يغلي وعندها تضيف اللبن (الجميد الممروس) على اللحم والماء حتى يُطبخ بشكل جيد .

تقوم بعملية تفلفل السميد القمح الخشن عن طريق وضع القمح الخشن داخل طنجرة ثم يُصب عليه الماء المغلي مقدار غمره بالكامل (بارتفاع إصبع السبابة) ونضيف الملح بكمية مقبولة ونتركه حتى تنشف الماء عنه (مع بقاء كمية قليلة جداً حتى لا يحترق ، عندها نصب السمن البلدي بكمية واضحة تختلط مع القمح الخشن لكن لا تغمره بالكامل بل تصل الى منتصف الخليط .

تبدأ بتحضير الصدورة (الصدر) حيث تقوم بصب السميد الخشن الممزوج بالسمن البلدي فوق الصدر ونشربه بالمليحية (اللبن أو الجميد المغلي) ثم نضع فوقه اللحم البلدي الناضج ونرش الصنوبر واللوز والبقدونس المفروم وعلى استدارة الصدر تضع الكبة المهبلة بجانب بعضها بعضاً وعند عملية تناول الطعام الذي يكون باليد يبدأ التشريب أولاً بأول وفق المطلوب وتسمى عملية الأكل باليد : درابي ومفردها دربية أي : اقتطاع جزء من رز المنسف أو السميد الخشن ورصها باليد حتى تصبح

متماسكة وتسمح بالدخول في الفم بسهولة وتجد أكيلة المناسف يقولون لبعضهم : دَربي وكبر لقمتك أو كُل أكل جمال وقوم قوم رجال.

هذا هو المنسف بالكباب والذي تشتهر به الرمثا عن سائر قرى مدينة إربد .

٣- المنسف بالبرغل والرز

منسف أهل إربد وما حولها من القرى

سمعنا الطريقة عند زيارتنا الى منطقة الحصن ومن المسيحيين والمسلمين على حد سواء ، لكن الملفت للنظر أن هذا المنسف لم يكن يقدم إلا عند ميسوري الحال أما الفقراء فلم يكن باستطاعتهم ذلك للتكلفة العالية والمتمثلة بالسمن البلدي واللحم البلدي الذي لا يقدر على شراءه أغلب الفقراء وذوي الدخل المحدود .

أحياناً كثيرة كان الفلاح عندما يكرم يقدم المنسف بالرز ويضع الكباب حول المنسف، وكانت الكباب تحشى باللحم البلدي وتُصف حول الصدر إذ تشكل منظراً جميلاً ، فيقوم الضيف بتناول الرز واللحمة ويأكل قطعة من الكبة بعد تشريبها باللبن (الشاكرية الممزوجة بالسمن البلدي) .

المكونات

الجميد، اللحم البلدي، البرغل، الرز، السمن البلدي.

طريقة الإعداد

يمرس الجميد بالماء حتى تخفف ملوحته إلى أن يصبح مثل الشنينة ويوضع على نار الحطب حتى يغلي ، ويقطع الخروف الــى أربــع قطــع متساوية نضعها داخل اللبن وهو يغلي إلى أن تنضج بفعل غليان اللبن لأنها تبقى مدة طويلة.

يُطبخ البرغل في طنجرة لوحده ويطبخ الرز في طنجرة ثانية الى أن ينضج كل على حدة ونأتي بالصدر النحاسي الكبير الذي يُرفع من حلقــات تكون على جانبي الصدر ويوضع في القاع خبز الشراك وعليــه البرغــل وفوق البرغل الرز بكمية تساوي نصف البرغل ويُرفع اللحم من اللبن بعــد أن نتأكد من نضوجه بالكامل ويمدد على الصدر ويبدأ المعزب بصب السمن البلدي فوق المنسف حتى يغرقه أو حتى يطلب منه الضيوف التوقف عــن الصب ويبدأون بالتهام المنسف والمعزب يُشرِب أمام الضيوف من اللبن .

الجميد

سبب التسمية : من التجمد والصلابة ، ومن الجمود والقسوة .

مكونات الجميــد: من لبن الغنم الأغلى ثمناً . ويجوز عمل الجميد من لــبن البقر.

يوضع لبن الغنم في وعاء من الستينلس ستيل أو كما في الماضــي، في وعاء من النحاس (قدر نحاسي) ويترك على نار متوسطة دون تحريك

حتى يغلي ويتخثر، ويصبح الماء ظاهراً للعيان وقطع اللبن المتخثـر فـي أسفل القدر ، ويقال : فقس اللبن وتحول الى ماء .

نرفع القدر عن النار ويؤخذ اللبن المتخثر منزوع الماء ، وندخله في كيس من القماش (الأبيض) ويربط بإحكام (ومن الممكن أن يوضع على سنسلة من الحجارة وعليه حجر وذلك للضغط عليه وسحب ما تبقـى مـن الماء) وبعد أن يزول الماء عن اللبن ، يفتح الكيس وتؤخـذ كميـة اللـبن الجامد منه وتوضع في طنجرة ونضيف إليه الملح بكميـات معقولـة مـع التحريك حتى يختلط اللبن بالملح وبعد ذلك تقوم المرأة بالدحبرة وذلك بأخذ كمية من اللبن وتعمل منها كرة أو طابة بحجم اليدين ويكون وزنهـا علـى الأغلب حوالي أوقية من الجميد .

هذه العملية كلها من أجل المحافظة على اللبن لاسـتخدامه فـي أي وقت بالسنة ، لأن الملح يحافظ على أي مواد غذائية طوال السنة ويبقيهـا طازجة للاستعمال .

المكمورة

عندما ذهبنا الى حور ، شمال مدينة إربد أخبرونا أن هناك إمرأة لا زالت على قيد الحياة تستطيع أن تشرح الطريقة الأصلية وهي السيدة الوحية المُعمرة في منطقة حور إذ يبلغ عمرها أكثر من ٩٥ سنة والجميل في الأمر أنها في كامل صحتها وتمشي على أرجلها دون مساعدة من أحد أمـدها الله بالصحة والعافية .

أصل التسمية : معنى كلمة مكمورة : المُغطـــاة أو الـــشيء المحفـــوظ أو المُغطى أو المكمور بشريطة أو ببطانية (حرام) ، وقد درجت عادة عنـــد الفلاحين بأن يقوموا بتغطية الطبخة (مقلوبة على ســبيل المثـــال) بمـــادة صوفية أو قطنية أو بالشرايط حتى تحافظ على سخونتها .

وكلمة مكمور أي الشيء المغطى بغطاء من الشاش أو غطاء معدني مثل غطاء الطنجرة ، وهناك مثل عند الفلاحين يقول : إذا أصيب الشخص بنزلة برد (الرشح والزكام) يقولون له : خذ دوا (علاج) واذهـــب الـــى البيت واكمر نفسك تحت الحرام (الغطاء)وبعد ساعة بتفك وبترتاح . هنـــا استعملت كلمة الكمر بمعنى التغطية بالغطاء ، الذي يوفر لك الدفء تمامـــاً كما توفر النار (الجمر) السخونة المناسبة لعملية إنضاج أكلة المكمورة .

وبمعنى آخر : كَمَرَ يكمر مكمور : غطى يغطي مغطـــى وتعـــود كلها للطعام قبل إنضاجه تمهيداً لوضعه بالفرن أو بالطـــابون ؟! وجمعهـــا مكامير .

في القديم لم تكن المطاحن الحديثة متوفرة بل كان يوجد الببور الذي يطحن القمح بالكامل دون فرز ؛ هذه العملية تحافظ علـــى كـــل العناصـــر الغذائية الموجودة داخل حبة القمح وكان يسمى الطحين الناتج من الطحن : الطحين البلدي الأسمر وهو من المكونات الأساسية لعمل المكمورة .

أكثر القرى شهرة بطبخ المكمورة هي قرية حور شمال مدينة إربـــد إذ تعتبر هذه القرية مصدر المكمورة التي لا يوجد لها مثيل فـــي المملكـــة الأردنية الهاشمية وخارجها .

وقد اخترع أهل الشمال هذه الأكلة لأنها بسيطة وموادها متوفرة في كل بيت ولا تحتاج إلا الى الطحين البلدي الذي يستخدمه أغلب سكان المملكة لخبز الطابون أو الشراك وإضافة الدجاج والبصل أو اللحم بكافة أنواعه لعمل المكمورة أو المسخن أو المبصل وغيرها من الطبخات الأردنية أو الأكلات الدخيلة من فلسطين أو سوريا أو لبنان أو العراق .

مكونات المكمورة :

تتكون من الطحين البلدي ، ولحم الخروف البلدي ، والبصل ، وزيت الزيتون ، والملح .

صناعة المكمورة

قمت بزيارة منطقة حور شمال مدينة إربد وجلست الى إحدى السيدات الطاعنات بالسن وقد أخبرتني هذه العجوز الرائعة عن كيفية عمل المكمورة على طريقتين .

<u>الطريقة الأولى :</u> داخل طاسة من الألومنيوم مخصصة لصنع المكمورة .

<u>الطريقة الثانية :</u> داخل الشرايط أو كما تسمى : الشاش .

<u>الطريقة الأولى</u>

أخبرتني السيدة بأن هذه الطريقة تستخدمها بنات اليوم وتطبخ داخل الأفران الحديثة وهي سهلة بالنسبة للأجيال الحالية.

١- تقوم المرأة بإحضار الطحين البلدي كامل الدسم (غير منزوع القشرة ويسمى الطحين الأسمر)وتبدأ بعجنه بإضافة الماء وقليلاً من الملح وقطعة صغيرة من الخميرة حتى يتماسك ويصبح العجين قطعة واحدة ، وتتركه في اللجن (وهو وعاء كبير من النحاس أو الألومنيوم) وتضع على فوهته قطعة من القماش حتى يرتاح ويأخذ وضعاً معيناً لمدة ساعة أو أكثر .

٢- تحضر اللحم البلدي (الخروف) ويكون على شكل قطع بحجم كف اليد وتطبخه مع البصل والزيت البلدي والملح داخل طنجرة كبيرة لمدة بسيطة بحيث يبقى دون نضوج تام وتسمى هذه العملية : نص سوية أي أن الخليط شبه ناضج .

٣- تخرج العجين من اللجن (الوعاء) وتبدأ بقطع العجين على شكل طابات متوسطة الحجم ، عددها من ٦ – ٨ طابات ، وتبدأ برق الطابات لتصبح دوائر وتقوم بهذه العملية بيديها ليصبح شكل العجينة دائري ويلائم حجم الطاسة واتساعها . وبخصوص العجينة التي رقتها المرأة تكون سماكتها متوسطة الحجم لا هي رقيقة ولا هي خميلة .

٤- مسح قاع الطنجرة بالزيت البلدي وبعدها تبدأ المرأة بوضع دوائر العجين داخل الطاسة بالطريقة التالية : العجينة الأولى في قاع الطاسة وعليها كمية من اللحم والبصل غير الناضج كلياً بعد ذلك تغطيها بطبقة ثانية من العجين وتضع فوقها كمية من اللحم والبصل وطبقة ثالثة من العجين وفوقها كمية من اللحم والبصل وصولاً الى آخر طبقة من العجين التي تكون قريبة من فوهة الطاسة أو الطنجرة ولا يوضع

عليها أي من المكونات وهذه القطعة من العجين تكون غطــاء علــى المكمورة .

٥- يوضع غطاء الطاسة عليها وتقوم المرأة بوضع قطعة مــن العجــين حول غطاء الطاسة حتى لا يخرج البخار أو المحتويات الداخلية خلال عملية الطبخ وتوضع داخل الفرن (البوتاغاز) وتترك لمدة ســاعتين وفق الزمن الذي تحدده المرأة .

٦- بعد أن تنضج المكمورة داخل الطاسة تخرجها المرأة من الفرن وتقوم بفتحها أمام الضيوف وتقطعها الى قطع وتوضع في أوانــي فخاريــة مسطحة أو صحون كبيرة ويكون العجين ناضج وهــو أقــرب الــى العجين من الخبز المحمص واللحم ناضج بشكل تام وله رائحة زكيــة وطيبة تأخذ الألباب .

الطريقة التقليدية القديمة

عجن كمية من الطحين داخل قدر كبير مخصص لهذه العملية مــع اقتطاع جزء صغير من العجين ووضعها في مكان آخــر حتــى تتعــرض للهواء والبكتيريا لتصبح فيما بعد مثل الخميرة .

وقد حدثتني إحدى السيدات بأن هذه الطريقة هي البديل عن الخميرة التي صارت تظهر بعد استيرادها من الخارج أو بعد صناعتها في الأردن إذ لم تكن الخميرة متوفرة قبل عشرات السنين.

وقالت لي أنهم كانوا يأخذون من كل عجنة قطعــة مــن العجــين لتتخمر وتستعمل في العجنة التالية أو في اليوم الثاني.

بعد أن يرتاح العجين (ويسمى العويس) داخل القدر تبدأ السيدة بقطع العجين الى قطع صغيرة وفق الحاجة وتبدأ برق القطع على شكل دوائر متوسطة السماكة وبعد أن يتشكل عندها عدد من الدوائر (قطع العجين المرقوق) تأتي بشريطة من الشاش وتبلبلها بالماء وتضع أول قطعة من العجين على الشريطة المبلولة وتمسحها بالزيت البلدي حتى تبقى العجينة طرية وتضع كمية من اللحم والبصل المذبل بالزيت البلدي فوق العجينة الأولى.

تحضر العجينة الثانية وتضعها فوق العجينة الأولى وتضيف كمية من اللحم والبصل مع الزيت فوق العجينة الثانية وتأتي بالعجينة الثالثة وتضع عليها كمية من البصل والزيت واللحم البلدي وتغطيها بالقطعة الرابعة من العجين (تسطيع المرأة أن تضيف أكثر من قطعة عجين وفق عدد الضيوف أو أهل البيت).

تقوم المرأة بطي أطراف العجين ولفها بشكل اسطواني مع الشرايط وتربيطها وعقدها ثلاث عُقد . وقد أخبرتني السيد الحورية بأنهم كانوا يقومون بلف عجينة المكمورة مثل الميت المراد تكفينه وربطه من الأرجل والوسط وعند الصدر حتى تبقى عجينة المكمورة متماسكة ولا تتبربط أو تتبعثر وأخبرتني أن العجينة يجب أن تُلف بأكثر من شاشة أو شريطة .

تكون المرأة قد أشعلت الجمر داخل فرن الطابون حتى أصبحت حرارته عالية جداً

توضع العجينة المُكفنة داخل حفرة معدة خصيصاً لهذه الغاية وتكون ملاصقة لفرن الطابون وتُدفن في التراب لمدة ساعتين الى ثلاث ساعات

وخلال هذه المدة تقوم المرأة بنبش الصرة أو المكمورة لتقلبها الـــى الجهـــة الثانية وتدفنها مرة أخرى حتى تنضج تماماً .

وهناك طريقة أخرى : وضع المكمورة داخل حفرة بها جمر وتسمى ملال الجمر وتغطيها بالتراب حتى تنضج ويطلق عليها الــبعض طريقـــة الزرب.

بعد أن تستوي (تنضج) يتم إخراجها من بين ملال الجمر ويتبـــين من رائحتها النفاذة بأنها نضجت تماماً ، وعندها تُفك الشرايط عنها وتوضع داخل صدر كبير وتُفتح بالسكين بشكل طولي لتظهر كمية اللحـــم والبـــصل والزيت الساخن وتكون رائحتها طيبة للغاية فيقول الفلاح عنها انها مستوية وهامطة أي أن اللحم ناضج كلياً بل في حالة ذوبان.

المقرطة

أصل التسمية واضح وهو التقريط أي التقطيع إذ يقال فلان قرط الشجر أي قطعه الى قطع والمقصود هنا : تقريط العجين وتقطيعه الى قطع لغمرها في اللبن

مكوناتها : الطحين البلدي ، اللبن أو الجميد ، العدس غير المجروش .

الطحين البلدي : يعجن ويترك ليرتاح لمدة معينة ، وتكون الكمية وفق ما تحددها صاحبة البيت وعلى عدد الضيوف أو أهل البيت .

يحضر اللبن أو الجميد بواسطة المرس باليد (كمية تكفي ل ٥ – ٦ أشخاص).

يسلق العدس ويصفى من الماء .

الطبخ :

يُغلى اللبن على نار متوسطة حتى يفور مع التحريك المستمر ، تقوم السيدة بتقطيع العجين الى قطع صغيرة تسمى التقريط ويكون حجمها من ٢ – ٣ سم تبدأ بوضعها داخل اللبن المغلي وبعد أن تنتهي من وضع قطع العجين داخل اللبن تبدأ بإضافة العدس الحب الى العجين واللبن حتى ينضج الخليط ويصبح كثيفاً نوعاً ما .

يصب الخليط في وعاء كبير مجوف ويتم توزيع الكميات وفق الحاجة والمقرطة تشبه الى حد ما التشعاتشيل مع فرق بالمكونات .

المردد

خلال زيارتنا الى مدينة الرمثا لنتأكد من طريقة إعداد المردد بعد أن سألنا في إربد، وقد أخبرتنا إحدى السيدات أن اسمها خبز وبصل وهي نفسها (المردد).

أصل التسمية :

ترديد الشيء أي تكراره أو ثنيه عدة مرات ، والعملية هنا تكـرار ثني العجين مع عملية الرق باليد والفرد والرق والثني وهكذا ، والرد عنـد الفلاح هو إعادة الشيء الى طبيعته وسميت هذه الطبخة بـالمردد أي مـن التكرار والخلط والطبطبة باليدين .

يطلق عليه عند أهل الرمثا : الخبز والبصل (خبز وبصل) وعنـد أهل الشمال عموماً : المردد ، وقد قمت بزيارة الرمثا وبعـض المنـاطق القروية في محافظة إربد للتعرف أكثر على طريقة عمل المردد ، فوجدتها طريقة واحدة عند أهل الشمال ولا يوجد أي اختلاف علـى طريقـة عمـل المردد أو خبز وبصل كما يسميها أهل الرمثا والمناطق المحيطة بها مثـل الشجرة والذنيبة والطرة وعمراوة .

المكونات :

خبز وبصل (طريقة أهل الرمثا) وهي لا تختلف عن غيرها مـن الطرق المستعملة عند أهل الشمال .

القمح، الدجاج المحمر، زيت الزيتون البلدي، البصل ، الملح ، سمسم، قزحة.

الطريقة :

يطحن القمح البلدي في الببور (وهو ماكنة قديمة لها اسطوانات من الفولاذ الناعم، يمر القمح من خلال هذه الإسطوانات فتطحنه بالكامل وبشكل ناعم دون فرز، أي يبقى القمح على ما هو عليه إذ يطلقون عليه اسم : الطحين البلدي الأسمر أو الزيرو).

يُعجن الطحين البلدي الزيرو مع إضافة الملح والقزحة والسمسم بدون إدخال عنصر الخميرة مع العجنة ، ويترك حتى يرتاح ويسمى العجين في هذه الحالة : عويس .

يفرم البصل فرم صغير ويذبل بالزيت الأصلي حتى يستوي (ينضج) مع إضافة الملح والبهارات .

يقطع العجين العويس الى كرات بحجم قبضة اليد وترق هذه العجينة الى أن تصبح على شكل دائري رقيق ونبدأ بوضع البصل والزيت على سطحها، ونرق قطعة ثانية على أن تكون بحجم الأولى ، ونفردها فوقها ونضع كمية من الزيت والبصل ، ونرق القطعة الثالثة ونضع عليها الكمية نفسها ونضعها فوق القطعة الثانية .. وهكذا حتة تصبح عدة طبقات (ممكن ثلاث أو أربع أو خمس طبقات ، وفق عدد الأشخاص أو الذين يودون تناولها .

نبدأ بثني العجين من الأطراف والرق باليدين مع تكرار الثني والرق أو الطبطبة على العجين الذي أصبح مغموراً بالزيت البلدي ، عندها يختلط البصل والزيت مع العجين ونعمل من العجين شكلاً دائرياً أو مربعاً وفق شكل الصدر أو الصينية ويكون قد أصبح رغيفاً واحداً كبيراً ، ونكرر العملية ذاتها مع عدد آخر من الكرات وذلك برق العجينة الأولى ووضع كمية من البصل والزيت ، وإضافة العجينة الثانية فوق الأولى وإضافة البصل والزيت ووضع العجينة الثالثة ومدها بالبصل والزيت ونبدأ بالثني والطبطبة والرق حتى يختلط العجين مع البصل والزيت ونرفع العجينة الثانية ونضعها على القطعة الأولى التي قمنا بتجهيزها في المرة الأولى .

نحضِر الدجاج بعد تقطيعه الى أربع قطع متساوية وسلقه بالماء لمدة ربع الساعة ووضعه داخل صينية مغمورة بالزيت تمهيداً لتحميره بالفرن على نار هادئة حتى يصبح لونه مائلاً الى الأحمر .

ونكرر العملية للمرة الثالثة بالطريقة نفسها لتصبح ثلاث قطع كبيرة وندخلها الفرن (الطابون) الى أن ينضج الخبز ونخرجه من الطابون ونضع الدجاج المحمر عليه بالطريقة التي نراها مناسبة ويقدم الضيوف على هذا الشكل .

كما قلت في البداية الطريقة واحدة عند أهل الشمال ولا تختلف بتاتاً لكن التسمية اختلفت بين أهل الرمثا وبقية القرى في المحافظة ، الرماثنة يطلقون عليها : خبز وبصل أما الآخرين فيقولون عنها : المردد .

المنزلة

من الأكلات المشهورة في الشمال .

أصل التسمية : تنزيل المكونات (البندورة والحمص والباذنجان وغيرها من المواد) داخل الطاسة وطبخ كل المكونات مع بعضها بعضاً وفيما بعد تنزيل الطبخة داخل الصينية عن طريق دلق المحتويات من الطنجرة مرة واحدة .

مكوناتها :

بندورة مقشرة ومفرومة (فرم ناعم) .

باذنجان مقسم بالطول وشكله رقيق ويكون مقلياً .

بصل ، ثوم ، حمص ، ملح وبهارات .

الطريقة :

يذبل البصل والثوم في الزيت البلدي ثم يضاف الباذنجان المقطع والمقلي وبعد فترة بسيطة تضاف البندورة الى المكونات السابقة وفيما بعد نضيف الحمص المسلوق ونرش البهارات والملح على الطبخة .

بعد أن تبدأ بالغليان نخفف النار قليلاً ونتركها حتى تنضج .

والمنزلة من المأكولات الشعبية التي لا يُعرف مصدرها لأن أغلب سكان المملكة وسوريا وغيرها من الدول العربية يطبخونها ، لكن مع اختلاف بسيط بين منطقة وأخرى ، مع أن المكونات واحدة والطريقة نفسها.

مجدرة برغل

مجدرة برغل في الحصن

معظم أهل الشمال يتقيدون بالطريقة نفسها مع اختلاف بسيط في الحصن .

المكونات : _عدس ، برغل ، زيت ، ماء ، بصل ، ملح وبهارات .

الطريقة :

توضع طنجرة بداخلها كمية من الماء(وفق المطلوب أو ما تقـدرة سيدة البيت) وعندما يغلي نضيف العدس غير المجروش على الماء المغلي ونتركه حتى يستوي ، فيما بعد نضيف البرغل على العدس ويحرك حتـى يتماسك ويختلط ونرش كمية من الملح والبهارات عليه مع التحريك .

نضع المقلى على النار مع القليل من الزيت والبصل المقطع حتى يتحمر .

ننزل الخليط : البرغل مع العدس ونضعه فـي صـدر أو صـينية ونسكب عليه الزيت ونحركه حتى تظهر كمية الزيت البلدي ونأتي بـالمقلى ونرفع البصل المحمر ونرشه فوق مجدرة البرغل .

هذه الطبخة تشبه المجدرة المعروفة لكن بدلاً مـن الـرز وضـعنا البرغل وتقدم بالصحون .

مجدرة برغل عند أهل الحصن

قمنا بزيارة الى أحد البيوت المسيحية في الحصن وقد التقينا إحـدى السيدات الموقرات التي قامت بشرح أكثر من أكلة من أكـلات المـسيحيين

بشكل خاص والمسلمين بشكل عام (عند أهل الحصن عموماً) . والسيدة العظيمة هي الشاعرة روضة غازي أبو الشعر النمري التي أتحفتنا بحديثها العذب عن أيام زمان وكيف كانت تراقب والدتها وهي تعد الطعام .

من الأكلات التي شرحتها لنا نحن فريق العمل : مجدرة برغل ، المكعوكة .

المكونات :

الزيت البلدي، عدس، برغل، ملح وبهارات، جرة من الفخار.

الطريقة :

يسلق العدس على نار متوسطة الحرارة حتى ينضج قليلاً ويسكب في طنجرة من الفخار ويوضع فوقه البرغل الخشن ويُغلق بغطاء من الفخار وتدخل في الفرن القديم (الطابون) وبعد أن تستوي يتم فتح الغطاء الفخاري ويسكب عليها الزيت البلدي وتحرك بالملعقة الخشبية حتى تختلط المكونات بالزيت (وتدار) تسكب في صدر أو قدر.

كان الفقراء يأكلونها بالبصل أما الأغنياء فيأكلونها مع اللبن .

كشك البندورة

المكونات : بندورة ، ملح .

الطريقة : تؤخذ البندورة الطازجة الناضجة وتقطع الى شرائح (كل حبة بندورة تقطع الى ثلاثة أقسام متساوية مع عدم إزالة القمعة عنها أي إبقاء البندورة كما هي .

وضع شرائح البندورة على صدر واسع الى جانب بعــضها بعــضاً ورشها بالملح على الوجهين .

تترك البندورة في مكان مشمس لعدة أيام حتى تجف ويتغلغل الملــح بداخلها وبعد ذلك تُرتب فوق بعضها وتخيط على شكل قلادة وتعلــق فــي مكان داخل المنزل أو على السدة، تماما كما تُشك قطع البامية عند تجفيفهــا تمهيداً لاستخدامها في أي وقت من أوقات السنة

وقت الإستعمال : تستعمل عند الحاجة لطبخ البندورة مع الباذنجان : المنزلة أو طباخ روحو وما الى ذلك من مأكولات.

خبز الكراديش

أغلب أهل الشمال والقرى المحيطة يعرفون هذا الخبز .

الكراديش مفردها : كردوش وأعتقد أنها من الأسماء التركية الكثيرة التــي دخلت الى بلادنا نتيجة للإحتلال التركي القديم .

ظهر خبز الكراديش أيام الحكم التركي وفق ما أخبرني به أحد كبار السن من منطقة إيدون إذ قال لي ما مفاده أن الأتراك ولحاجتهم الماسة الى القمح والطحين لعمل الخبز لأفراد الجيش العثماني (العصملي) ، منعــوا الناس من استخدام القمح وزراعته إلا لصالح الجيش وكبــار الشخــصيات التركية التي كانت تحكم بالبشر بالنار والحديد ، وهنــاك قلــة قليلــة مــن الشخصيات العربية وأصحاب النفوذ ممن كان باســتطاعتهم تنــاول خبــز القمح، أما البقية الباقية فقد التجأوا الى الذرة وصنعوا منها الخبز الذي أطلق عليه الكراديش ومفردها كردوش أي قطعة الخبز الواحدة .

طريقة عمل الكراديش

يطحن قدر معين من الذرة في الببور (مطحنة قديمة) بشكل نـــاعم وتؤخذ منه كمية تكفي لأفراد العائلة ويعجن بالماء والملـــح، ويقطـــع الـــى طابات ترق باليدين لتصبح مثل قطع العجين المراد خبزهـــا فـــي الفـــرن لصناعة الخبز العادي ، بعد ذلك توضع في الفـــرن (الطـــابون) وتخبـــز بالشكل الإعتيادي .

ملاحظة : لا يحتاج خبز الذرة الى تخمير مثل العجين وهو بالمناسبة قاسي على الأسنان وعملية المضغ تكون صعبة نوعاً ما لأن الذرة قاسية بطبيعتها ولا يوضع عليها الخميرة لتتخمر .

الطبطابيات

هي خبز الشعير :

سمعنا عنها من مناطق بني كنانة سما الروسان وحبراص وحرثا ...

أصل التسمية : سميت طبطابيات لأن المرأة حينما تقوم بـرق العجـين أو الشعير تطبطب على قرص العجين بيديها لتعمل منه شكلاً دائرياً رقيقاً .

مكوناته : كمية من الشعير تطحن بشكل ناعم ويضاف إليها الماء وتعجـن جيداً وتترك قليلاً وبعد ذلك تقطع الى قطع بحجم قبضة اليد وتـرق مثـل العجين لكن مع المحافظة على تماسكها وتخبز بالفرن .

كان الفلاح أيام الحكم العثماني وبدايات تأسيس المملكـة يتنـاولون الطبطابيات أو الكراديش (خبز الذرة) ولا يستطيعون الحصول على القمح الذي كان يُستخدم من قبل الجيش التركي وكان يوزع على الحاميات التركية وللشخصيات العثمانية والعربية والأجنبية أما المواطن الفقير فلم يجد سوى الذرة أو الشعير لعمل الخبز الذي يسمى الطبطابيات أو الكراديش .

قراص عيد

أصل التسمية : لقد أخذ هذا الإسم من العيد ولأنها لا تصنع إلا أيام الأعياد وبالذات أيام عيد الأضحى المبارك ، ولأنها تأخذ شكل القـرص الـدائري الكثيف ، وهي لا تشبه الخبز الرقيق بل هي حلوة المذاق لوجود مركبات لا توجد في الخبز مثل الحليب والبهارات ...

المكونات : طحين زيرو (بلدي)، سمسم، زيت زيتون، بهارات خاصة بأقراص العيد ، قزحة ، خميرة ، حليب .

الطريقة

تخلط كمية من الطحين الزيرو البلدي مع السمسم والقزحة وقطعة من الخميرة وقليل من الحليب وقليل من الزيت ويُبس الخليط بين اليدين، وتعني كلمة يُبَس أي عملية الفرك والدعك داخل راحة اليدين. وبعد أن تتمازج الكميات نتركها لمدة معينة لا تتجاوز الساعة حتى ترتاح العجينة وتنتفخ من فعل الخميرة، بعد ذلك تقطع العجينة الى قطع متساوية بحجم قبضة اليد وتوضع في قالب مُعد خصيصاً لهذا الأمر، مصنوع من الخشب وله ذراع وممسك لليد ، تخرج القطعة من القالب لها شكل القالب الخشبي، ونكون قد دهنا القالب بالزيت حتى لا تلتصق العجينة بالقالب الخشبي.

بعد إخراج عدد معين من القوالب والأقراص نمسح الصينية بالزيت ونضع الأقراص بالفرن ونراقبه جيداً لأننا لا نريد له أن يتحمر أو أن يكون مقرمشاً وبعد إخراجه من الفرن، نضع الزيت على الأقراص وذلك بمسحها بواسطة اليد ومع الزيت الذي يسخن تلقائياً عند ملامسته وجه القرص يتحمر دون تعريضه للنار .

أقراص العيد تقدم للضيوف في الأعياد مع بعض الحلويات القديمة ويقدم معها الشاي .

أما الطريقة الثاني فهي: بعد أن تخبز الأقراص وتخرج من الفرن تغطس بالحليب مع السمن البلدي وهما في حالة الغليان ويتم إخراج

الأقراص بعد غمسها بسرعة حتى لا تفشفش من الحليب والسمن البلــدي ، وتوضع فوق بعضها بعضاً .

القاورما

أصل التسمية : أظن أنها من الأسماء التركية القديمة لأنني لم أجــد لهــذا الإسم أي تفسير خلال بحثي في الشمال إذ قال لي كل من صادفته أنها من الأسماء الدخيلة علينا .

الطريقة الأولى

كان الفلاح يفرم اللحم ويقليه (نُص سيّه)أي غير ناضج بالكامــل وبعد أن يبرد يضع اللحم داخل برطمان (مرتبان) من الزجاج وكان يسمى أبو عجلين ، ويستخدم اللحم المقدد أو القديد وفق الحاجة .

هذه الطريقة استخدمها الفلاح في القدم لعدم توفر الثلاجات كما هو معروف الآن.

الطريقة الثانية

يُقشد اللحم المِدهن على الحطب أي : يوضع اللحم الكامل في وعاء على الحطب ومن خلال الحرارة المرتفعة يبدأ الدهن المتكون على اللحــم بالذوبان وتسمى هذه الطريقة تقشيد الدهن وبعد الإنتهاء من التقــشيد تقــوم المرأة برفع ما تبقى من اللحم الذي انفصلت عنه الدهون وتترك حتى تبــرد وبعد ذلك يتم إعادة اللحم الصافي الى داخل الدهون حتى إذا ما بردت اللية أو الدهن أصبح متماسكاً وحافظاً للحم الذي بداخلــه ويــستمر علــى هــذه الطريقة فترات طويلة بحيث أنه كلما احتاجت المرأة كمية من اللحم للطــبخ

ما عليها سوى غرف جزء من اللحم المقدد مع الدهن الذي يـــصبح جامـــداً وتقوم بعملية الطبخ .

طريقة صنع الطابون

التنور

الطابون هو المكان المخصص لعمليـــة إنـــضاج الخبـــز والطـــبخ والتحمير قبل دخول التكنولوجيا وظهور أفران الغاز المعروفـــة الخاصـــة بالطبخ والتحمير والشوي .

عملية صناعة الطابون : يتكون من المواد التالية : تربـــة بيـــضاء (تراب أبيض) يشبه تراب الحوّر المخصص لصنع الفخار ، ماء ، اختيار مكان لوضع التنور أو الطابون هذا المكان يسمى: خُشِه وهي غرفة صغيرة من الطين والتبن، وجمعها : خشاش .

يُعجن التراب الحوّر بالماء بكميات مناسبة لعمل أرضـــية الطـــابون وتتركها لتجف لمدة يوم واحد ، وفي اليوم الثاني تعجن كمية مـــن تـــراب الحوّر وتبدأ برفع جزء علوي يشبه استدارة الجرة الفخارية ، وتتركها حتى تجف ، وفي اليوم الثالث تعجن كمية من التراب وترفع بمقدار شبر آخر مع استدارة بسيطة ، وتتركها لتجف لليوم الرابع ، ونقوم بعمل فتحة في وسط الطابون لإدخال الخشب أو الفحم من خلالها أو من الممكن أن تكون الفتحة في أسفل التنور.

في اليوم الخامس تعجن كمية آخرى من تراب الحور وترفع بمقدار شبر وتتركها لليوم السادس ، وخلال هذه العملية تكون استدارة الطابون قد اكتملت بسبب التمييل المستمر للأعلى حتى نصل الى شكل الجرة الكبيرة أو ما يطلق عليها عند الفلاح : الخابية .

تبدأ المرأة في المرحلة الأخيرة بعجن كمية مناسبة من التراب الحور لعمل فوهة الطابون وبعد عملها النهائي تتركها حتى تجف نهائياً ، وبــذلك تكون قد اكتمل الطابون .

عملية الشوي : نترك الطابون في مكانه ولا نحركه ونجمع من حوله الحطب أو الزِبل الناشف أو الجفت (مخلفات الزيتون بعد العصر) ونوقد النار ونتركها مشتعلة لمدة ثلاثة أيام حتى يُشوى بالكامل ويــصبح جــاهزاً للطبخ والشوي أو أية أمور أخرى .

التنور أو الطابون لا يُدفن بالتراب بل يُحيط به الرماد أو ما يطلــق عليه الفلاح : الستشن وهو الذي تدفن فيه المكمورة عند طبخها

الحُقْ

جرة من الفخار المشوي (إناء فخاري مشوي داخل الفرن) ، يكون أملساً وناعماً من الداخل ، كانوا يستخدمونه لوضع السمن البلدي أو الزيت أو العسل ، والحق يحافظ على مكوناته لمدة سنة كاملة .

هناك مثل على الحق إذ يقال : يكسر حُقك وتعني تنكــسر جرتــك المملؤة بالسمن وينسكب ما بداخلها

الدندوك

هو عبارة عن مجسم اسطواني الشكل مصنوع من الطين والتبن .

مكوناته : تراب ناعم ، تبن ، شوالات خيش ، ماء .

طريقة الاستعمال: يستعمل كخلية نحل.

طريقة الصنع : يوضع التراب داخل قطعة الخيش وتُلف مثل السيجارة (لفافة التبغ) ، وفيما بعد يحضر التراب والتبن ويضاف اليه الماء ويعجن الى أن يتماسك ، ويلف حول الخيش بسماكة معينة ، ويترك حتى ينشف ويصبح قاسياً من أشعة الشمس ، ثم نقوم بقليه رأساً على عقب الى أن يخرج التراب منه .

والدندوك يجب أن يكون له فتحتان : واحدة لقطع العسل والثانية لدخول النحل منها .

شكل الدندوك : اسطواني مثل لفافة التبغ المفتوحة من الطرفين .

يقطع العسل خلال فترتين . الأولى: في الربيع. والثانية: في الصيف.



الحلويات

الخبيصة

سبب التسمية : من الخبص أي تحريك المكونات حتى تختلط مع بعضها بعضاً ، وعند الفلاحين يسمون الشيء الذي يختلط : مخبص وتطلق على الرز الذي يتعجن فيقال رز مخبص .

الخبيصة هي نوع من الحلويات تشتهر بصناعتها مدينة جرش عن سائر المدن الأردنية ، وقد بحثت كثيراً علني أجد منطقة واحدة تصنع الخبيصة فلم أجد، ومعظم الذين سألتهم قالوا لي إذهب الى جرش فهم أهل الخبيصة بلا منازع .

المكونات

عنب ناضج ع الآخر، قريش: وهو من الحبوب الصغيرة التي تشبه الفلفل يوخذ من شجر اللزاب الذي تشتهر به مدينة جرش وهو منتشر بكثرة في المدينة وما حولها، سميد ناعم، سمسم.

طريقة الطبخ والتخبيص

يؤخذ العنب الناضج تماماً ويوضع في طنجرة ونشعل النار من تحتها ونتركه لفترة معينة حتى يغلي وبعدها نرفع الطنجرة عن النار لتبرد

قليلاً ومن ثم نسكب العنب على شاش لتصفية العنب من الجلـــود والبـــزر، ونعيد ماء العنب المُصفى الى الطنجرة ونضعها على النار مرة أخرى.

نبدأ بإضافة قليل من السمسم مع التحريك بعصا طويلة وفيما بعد نبدأ بإضافة السميد الناعم مع التحريك المستمر حتى يصبح الخليط فـــي حالـــة كثيفة نوعاًما ثم نضيف القريش بكمية بسيطة جداً ونحرك الـــى أن تـــصبح المكونات متماسكة ، عندها نطفىء النار من تحت الطنجرة .

الشراك :

هناك طريقتين لتجهيز الخبيصة : الطريقة الأولى تسمى الـــشراك : وهي بسكب الخليط على الشاش بكميات خفيفة تمتد على كامـــل الـــشريطة وتكون دائرة تشبه خبز الشراك وتكون رقيقة ، وبعد أن تبرد تُنـــزع عـــن الشاش وتوضع على صدر كبير وتُسكب كمية ثانية وبعد أن تبرد تُنزع عن الشاش وتوضع فوق الأولى والثالثة والرابعة الى آخر الكمية حتى تـــصبح مجموعة من الطبقات الرقيقة والشفافة ، وتؤكل مثل خبز الشراك بالضبط .

المربعات :

أما الطريقة الثانية : وذلك بسكب الخليط في صدر كبير حتى تصبح ذات سماكة معقولة ، من ٢ – ٣ سم أو وفق الطلب ، وبعد أن تبرد تُقطـــع بالسكين بالطول والعرض مثل قطع الراحة المعروفة .

الخبيصة قاسية على الأسنان والمضغ لكنها لذيذة لأنها تحتوي على خلاصة العنب والسمسم والسميد والقريش الذي يعطيها نكهة مميـــزة عنـــد

تناولها وتباع على طريق عمان جرش إربد وهـي ليست غالية الـثمن ويستطيع أي مواطن أن يشتريها ويتمتع بمذاقها الطيب .

الخبيصة

سألت أحد الفلاحين الجرشيين فأخبرني بهذه الطريقة التي أمامنا ، وحتى أتأكد ذهبت الى جرش لأتأكد أكثر وأشاهد طريقة صنعها بنفسي .

تعتبر أشهر الحلويات في منطقة عجلون وجرش وتكاد تكون جرش المدينة الوحيدة في الشمال التي تنتج هذا النوع من الحلويات .

لقد استفسرت عن الخبيصة من خلال زياراتي لعدة قرى في المحافظة، وقد أكد لي الجميع على أنها من جرش فقط وهم أصحابها وأشهر الناس بصناعتها ولا أحد يعرفها غيرهم .

سبب تسميتها بالخبيصة : لأنها تُخبص داخل الطنجرة عند طبخها على النار، وكلمة تُخبص تعني : تُحرك كثيراً بواسطة عصا خشبية وكلمة تخبيص عند الفلاح أي : تحريك الطعام كثيراً حتى يصبح مفتتاً ومخلوطاً ولا تستطيع العين أن تقبله أو يشتهيه العقل، فيقولون الطعام مخبص أو خبص الأكل : وتعني أنه غير مستساغ .

لكن الخبيصة تختلف عن تخبيص الطعام فهي من العنب ومذاقها طيب وهي متماسكة .

مكوناتها : العنب، القريش (بذرة من شجر يشبه السرو) .

طريقة العمل:

يوضع العنب في قدر كبير ومن تحته نار متوسطة الإشتعال حتـــى يغلي جيداً ويصفى من البزر والجلود الرقيقة التي تغلفه ثم يعود الى النـــار ويضاف اليه القريش ، بعد ذلك يُرفع القدر عن النار ويحرك بعصا خشبية ونعيده الى النار مع التحريك المستمر وبعد مدة زمنية يحددها الفلاح نطفىء النار ونصبه في صدر واسع ونتركه ليبرد في الهواء الطلق، وبعد حـــوالي الساعة يصبح جامداً وناشفاً .

يقطع بالسكين الى أشكال وأحجام مختلفة ويؤكل وهو قاسي على الأســـنان نوعاً ما لكنه يذوب في الفم بسرعة .

العبيطة

العبيط : هو الدم الخالص الطري وفق مختار الصحاح لأبي بكر الرازي ، وهنا استخدم الفلاح كلمة عبيطة لتدل على شكل الخليط الذي يكون في حالة رخوة شبه سائلة أي أنه لا يشبه كثافة المجدرة على سبيل المثال .

المكونات : الماء ، السكر ، السمن البلدي .

الطريقة : يغلى الماء على النار ويضاف السكر بكثرة حتى يكون المــزيج حلواًويشبه القطر ، ونبدأ برش الطحين فوق القطر رويداً رويداً مع التحريك المستمر، وبعد انتهاء كمية الطحين نرفعه عن النار ونتركه جانباً الـــى أن يبرد ويصبح عندها طرياً نضيف السمن البلدي فوقه ونأكلـــه بـــالملاعق ، والعبيطة مذاقها طيب ولذيذ .

الفلوذج أو الخبز بالسمن البلدي

الفلوذج من الحلويات القديمة التي كان يتناولها أهل قريش في الجزيرة العربية وهو مكون من الخبز والسكر والسمن البلدي .

أما ما يشبهه من حلويات في الشمال الأردني يقع تحت تسمية : الخبز والسكر الذي يأكله الأطفال على عجل ، وقد استخدمه الفلاح بطريقة أخرى عندما يعود من السفر أو من البيدر وعند تناول العشاء أو للتحلية .

المكونات : السكر ، الماء ، السمن البلدي ، الجبن البلدي .

الطريقة : يقطع الخبز (يفضل خبز الجيش) ويوضع داخل صينية مجوفة أو جاط .

نقوم بعمل القطر : كمية من الماء يساويها كمية من السكر وبعد أن يعقد القطر ويصبح كثيفاً يضاف الى الخبز المقطع .

نسكب قليلاً من السمن البلدي على وجه الصينية وفيما بعد يرش الجبن البلدي على الصينية حتى يغطيها بالكامل وندخلها الفرن من ٥ – ١٠ دقائق حتى تنضج مع مراقبتها جيداً.

بعد اخراجها من الفرن تكون قد ساحت الجبنة على مكوناتها وامتزجت السمنة البلدية مع السكر والماء وظهرت لها رائحة طيبة وشهية، وهذه الطريقة تشبه الكنافة النابلسية لكن تم وضع الخبز بدلاً من الشعيرية أو سميد القمح .

أصل التسمية: مكعوكة من التكعوك يقال فلان تكعوك على نفسه أي انطوى والتف على نفسه مثل الأفعى التي تلتف وتتكعوك وتشكل دائرة.

المكونات :

طحين قمح بلدي، ملح حتى لا يتفتفت العجين، سمسم ، قرفة، سكر.

الطريقة :

يعجن الطحين مع قليل من الملح حتى لا يتفتفت مع عـــدم إضـــافة الخميرة (ليبقى عويس) ويترك حتى يرتاح لمدة ساعة مع تغطيـــة العجنـــة بالشاش أو الشرايط .

يقطع العجين الى قطع بحجم قبضة اليد ويرق الى أن يصبح شـــكله كالدائرة.

يتم خلط السكر والسمسم والقرفة وتكون الكمية (الخليط) مـــساوية لعدد الأرغفة المراد حشوها، وتبدأ السيدة بوضع الحـــشوة علـــى طـــرف الرغيف العويس وتقوم بالثني والبرم مثل الرُل ووضعه في طرف الـــصدر على شكل ملتوٍ مثل الحية ، وتحشو الرغيف الثاني بالطريقة نفسها (رُل) وتضعه الى جانب الرغيف الأول ، والرغيف الثالث والرابع حتى يمتلـــئ الصدر بالرولات (مثل الكنافة المبرومة) ثم يسكب عليه الـــسمن البلـــدي ويدخل الفرن إلى أن يستوي ويتحمر، بعدها يدار عليه القطر ويقطع الـــى قطع صغيرة . هناك من يفضله بلا قطر والعكس صحيح .

المطبقة أو الطباقيات

من الأكلات المشهورة في حوارة والصريح والحصن وإربد .

أصل التسمية : من تطبيق العجين فوق بعضه بعضاً ويتم عمل طبقات للعجين وآخر طبقة تُطبق على المكونات في المرحلة الأخيرة والمعنى الأدق : تغطى بطبقة من العجين في المرحلة النهائية .

المكونات

كمية من الطحين تعجن مع إضافة الخميرة عليها ، السكر ، الزيت البلدي ، السمن البلدي .

الطريقة

يعجن كمية من الطحين مع إضافة الخميرة وتترك لترتاح قدر ساعة من الوقت وبعد أن ترتاح ، تقطع الى قطع وترق بين اليدين الى دوائر كبيرة تشبه خبز الشراك المعروف ونأتي بالزيت ونمسح سطح العجين بعد أن نضعها في صدر متسع ونرش عليها السكر ، ونأتي بطبقة ثانية من العجين ونضعها على الطبقة الأولى ونمسحها بالزيت ونرش عليها السكر بكميات قليلة تكون ظاهرة للعيان ، ونأتي بالطبقة الثالثة ونمسحها بالزيت والسكر وهكذا نكرر العملية حتى تصبح من ٥ -٦ طبقات (وفق العدد أو المطلوب) وأخيراً نأتي بطبقة من العجين ونلصقها بالطبقة الأخيرة فيما يعرف بالغطاء الأخير دون أن نضع عليه السكر لكن من الممكن أن نمسح وجه الرغيف الأخير بقليل من الزيت حتى يتحمر قليلاً خلال تعرضه للنار.

بعد أن يتحمر وينضج داخل الفرن ، نخرجه ونقطعه بالسكين الـــى أشكال متساوية، بالطول والعرض ونحضر السمن البلدي ونسكبه على كامل العجين المحمر حتى يتخلل وينفذ الى داخله ويختلط بالمكونات الموجودة في الخبز (العجين) .

نحضر القطر المعروف ونسكبه فوق العجين بالكامل حتى يتماســك مع بعضه بعضاً ويؤكل وهو في حالة سخونة عادية ومن الممكن أكله وهو بارد أيضاً.

عملية صنع القطر: عملية بسيطة جداً وذلك بوضع وعــاء مملــوء بالماء وفق الطلب والحاجة وبعد أن يغلي الماء على النار نــضيف الــسكر ويجب أن تكون كمية السكر تعادل الماء الموجود (كل كــاس مــن المــاء يساويه كاس من السكر وهكذا) ، بعد غليان السكر والماء نــضيف عليــه نصف حبة ليمون للطعم والنكهة.

معقود الباذنجان : أو كما يقال بيتنجان

كانت النساء قديماً والى يومنا هذا يعقدون بعض أنواع الفواكه مثل : التفاح والقرع والعنب وغيرها من مختلف الأنواع بواسطة السكر والماء مع إضافة القرفة أو السمسم أو بعض النباتات العطرية للنكهة والتميز ، وكانت والدتي من بين النساء اللاتي يعقدن الباذنجان ، وهو لذيذ جداً ويكاد يتفــوق بنكهته على كل أنواع المعقود المعروفة .

المكونات : ماء ، كلس ، سكر ، باذنجان ، سمن بلدي .

الطريقة :

يوضع الماء داخل قدر أو طنجرة ويوضع القليل من مادة الكلس ويترك حتى يصفى وتؤخذ الصفوة دون الكلس وتغلى فوق النار مع إضافة السكر بكميات مساوية للماء وتترك الى أن تغلي وتبدأ بالتماسك ، ونكون قد قشرنا الباذنجان مع تركه كما هو دون تقطيع ونسقطه داخل القدر أو الطنجرة ، ويبقى على هذه الحالة من الغليان الى أن يعقد ويتماسك ، وفيما بعد ننزله عن النار ونتركه يبرد .

نجلب القطرميز : وكان يسمى أبو عجلين ، ونضع كمية مناسبة من المعقود تساوي الثلثين من القطرميز و بالثلث الأخير نضيف السمن البلدي الى أن يمتلىء بالكامل ونغلق المرتبان (القطرميز) .

عند استخراج الباذنجان المعقود للإفطار أو العشاء ندخل الملعقة الطويلة ونأخذ منها الكمية التي نريدها وعندها تخرج كمية من المعقود مضاف اليها السمن البلدي .

القطين

سبب التسمية : قام أحد الفلاحين بتفسير كلمة قطين فكانت كالتالي : الكلمة مأخوذة من الغط والتين أي : وضع التين في سائل على طريقة غط الشيء أي غمسه باليد وتم تحريف الكلمة من غط تين إلى قطين، وبالرغم من أنني لم أقتنع بهذه الإجابة إلا أنني سأنقلها كما وردت ونترك للقارىء التفكير بالمعنى .

مكونات القطين

التين الكبير الناضج والصالح للأكل (يوجد تين بداخلـه الـدود لا يجوز استخدامه والفلاح يعرف متى يستوي التين ومتى يخرب أو يدود كما يقولون) ، الماء ، زيت الزيتون ، السودا أو الشبٍه .

الطريقة

نأتي بوعاء عادي ونضع بداخله الماء حتى المنتصف وقلـيلاً مـن زيت الزيتون وقليلاً من السودا (الشبٍة) يؤخذ التين الناضج الجيـد ونبـدأ بغمسه واحدة تلو الأخرى وكل واحدة نغمسها بالمحلول نضعها جانبا علـى شاشة مثلاً وتحت الشمس أو في مكان يتعرض للهواء ونتركها حتى تجـف وبعد أن تنشف توضع في سلة من القُصيب أو القش وتتـرك لعـدة أيـام ونستطيع تناولها وأكلها في أي وقت من السنة.

اللزاقيات

ذهبنا الى إيدون عند زوجة أحد الأصدقاء التي قامت بشرح الطريقة أمامنا وقد أثنى عليها وأكدها من كان بالمجلس من نساء ورجال .

أصل التسمية :

مأخوذ من اللصق وبالعامية اللزق ويعني : لزق (لصق) العجـين السائل على الصاج تمهيداً لإنضاجه

مكوناتها : الطحين البلدي ، الماء ، السمن البلدي ، السكر .

يخلط الطحين البلدي مع الماء حتى يصبح في حالة سائلة ويكون في قدر كبير ، وتبدأ المرأة بغرف كمية من العجين السائل بواسطة المغرافة وسكب العجين السائل على الصاج الساخن(وهو قطعة من الحديد المجوف التي تشبه المقلى الكبير مثل مقلى الفلافل (الصاج يكون فوق الجمر وهو في حالة احمرار) وعند سكب العجين على الصاج يغطيه بالكامل وبعد أن يتحمر يقلب على الوجه الأخر ويرفع عن الصاج ويوضع في صدر كبير وتكرر العملية السابقة حتى يصبح عدد الأرغفة ١٠ طبقات .

تقوم المرأة بمسح الرغيف الأول بالسمن البلدي أو إذا لم يتوفر يمسح الرغيف بالزيت البلدي مع السكر.

يجب مسح الرغيف الأول بالسمن البلدي والسكر ووضع الرغيف الثاني فوقه ومسحه بالسمن البلدي والسكر ووضع الرغيف الثالث ومسحه بالسمن البلدي والسكر وهكذا حتى يتم مسح كل الأرغفة بالطريقة نفسها طبقة طبقة ويقدم للأكل.



الجزء الثالث

الأغاني الشعبية

(التعليلة)

عندما يقرر الوالد تزويج ولده يأخذ جاهة كبيرة الى أهل العــروس ويقوم أحد كبار السن الذي ينتدبه والد العريس بالتحدث بإسم الجاهة إذ يــتم وضع فنجان قهوة سادة أمامه ويلقي كلمة بهذه المناســبة تتــضمن طلــب العروس ؛ وبعد الطلب يقوم أحد كبار السن وهو منتدب بالتحدث عن والــد العروس (أو والد العروس نفسه) فيقول للجاهة نحن موافقون على طلبكم إشرب قهوتك يا شيخ فيقول الطالب جددوا القهوة ويتم الأمر ويبدأ المأ ذون بكتابة عقد الزواج أمام الجميع

لا زالت هذه العادة موجودة لغاية الآن لكن طرأ عليها تغيير بــسيط وهو أن الجاهة تكون شكليه لأن عقد القران تم قبل الجاهة . وتوزيع الكنافة مع المشروبات الباردة لإكرام أهل العروس

كانت الأعراس في تلك الأيام لها نكهــة خاصــة إذ يقــوم النــاس بعمل(تعليلة) قبل العرس بثلاثة أيام . والتعليلة هي دعوة الأهل والأقــارب الى السهر والغناء والدبكة التي تسمى جوفية وتضم عدداً كبيراً من الرجال وهناك أيضاً حبل المودع (نوع من الدبكة للرجال تشارك فيها النــساء) ويتم خلالها الحنى (وضع الحناء على يد العريس) ويقدمون المــشروبات الساخنة والحلويات للمدعوين وبعضهم يذبحون الــذبائح لإطعــام النــاس وتسمى القرة .

التعليلة

هي كما ذكرت: من السهر ليلاً مع الأقارب في جو صافٍ والنسيم عليل أي أنه يلامس الجسد ويلاطفه، فيشعر الإنسان بالسعادة والسرور، ويرتاح نفسياً، ويتمنى أن يقضي الليل بطوله وعرضه في انسجامٍ مع الليل ومع النسيم الذي يشفي السقيم.

وقد قال الشاعر العراقي مظفر النواب في مطلع قصيدتة : باب أبواب الأبجدية :

تعلل والهوى عللُ	وصادف أنه ثملُ
وكاد لطيب منبعه يشفُ	فمانع الخجل
وأسرف في الهوى ولهاً	فأسرف شيبه العجلُ
وفيما كان في حلمٍ	تقاطر حوله الحجلً
فما يبكي ولكن لو بكى	يرجى له أمل

يقوم والد العريس (لغوياً يصح أن نقول عروس للمذكر) بدعوة الأهل والأقارب وسكان القرية لتناول طعام الغداء (القرة)عندها يبدأون بذبح الخرفان والنساء تقوم بمرس الجميد وطبخ المناسف أو البرغل، والرجال يشعلون النار بواسطة الحطب لعمل اللبن (المليحية) وبعد الانتهاء من الطعام الذي يشرب بالسمن البلدي اكراماً للضيوف يوضع باللجون (يشبه السدر الواسع) وتوزع على المدعوين وعلى المضافات،

وقد درجت عادة عند الفلاحين وهي إعادة اللجن أو السدر بعد تناول الطعام مليء بالبرغل لإعادة طبخه مرة أخرى إذا كان عدد المعازيم أكثـــر مـــن المتوقع .

هناك أغانٍ شعبية كان الفلاحون يرددونها خلال الدبكات (الجوفية) التي تستمر حتى ساعة متأخرة من الليل مثل : يا أبو رشيد

يا أبو رشيد قلبينا اليوم بمجروح جرحٍ غميقٍ وبالحشا مستظلي

جابو الطبيب ومددوني على اللوح قلت براخا لا ما عاش إللي يصلني

ظليت أنادي وأخمع الباب بالسيف عيو يا بابِ هلك ما يفتحولي

وتسألني من بالباب وجاوبتها ضيف ضيف يريد القرب لو تسمحولي

وعيونها يا خوية وتقول فنجان فنجانٍ من القهيوة منثنية

وخدودها يا خويـــة وتقـــول رمان رمانةٍ على أمها مستوية

وشعورها يا خوية وتقول حنشان حنشان بأرض الخلا هاشن علي

وإن جيت أبوسك تتخطف القلـــب نيران ما حدٍ شبيهك يبعِد عنك المنية

وكان أهل الرمثا عندما يحضرون (القرى) للضيوف أو خلال زفة العريس كانوا يرددون الأبيات التالية:

١- عريسنا طاح الزفه عريانِ

٢- صبو لقرى يللي معود ع القرى

٣- من الحمد للضاح	يا ما سرينا	من الحمد للضاح
من البيض لملاح	حنا خذينا	من البيض لملاح
يا رقاب الوز	ودلالك حمزة	يا رقاب الوز
ع المناسف غز	حطو الشذايا	ع المناسف غز
وسع الميدان خيي يا محمد	وسع الميدان	والفرحة للصبيان
والعقبى لك حمزة		الفرحى للصبيان

من الأغاني الشعبية التي كانت ترددها النساء في الأعراس

١- يا زريف الطول

يا زريف الطول وقف تا أقلك   ورايح ع الغربة وبلادك أحسلًك

والغايب يا حمزة تروح وتتملك   وتعاشر الغير وتتساني أنا

يا زريف الطول هذا بير الدار   ولعتونا بالمحبة وزاد الهم

يا زريف الطول ليش الزعل ليش   من بعدكو والله ما يهنالي عيش

يا زريف الطول طالع قدامو   من عيون الناس يا رب تسلمو

٢- جفرا وهيالربع

جفرا وهي يالربع وطلعن من الخيمة   نزلن حبال المطر وما بالسما غيمه

وأميت يموت النذل وينام أبو شيبة   نهجم على بعضنا مثل الحرامية

جفرا وهي يالربع وجفرا وجفراويه   من يوم ما عرفت الجفرا طب المرض في

جفرا وهي يا الربع وتصيح يا محمد   وان ما ظميت الخصر وش تنفع البوسه

جفرا وهي يالربع وتصيح صابوني   مرو علي العدا وبالعين صابوني

لو قطعوني شقف ولواح صـــابوني   ما حيد عن عــشرتكحمزة يـــا عينـــي

جفرا وهي يالربع ومن هون لوقاص   يلعن بي الجهل ضـــيع بنـــات النـــاس

من الأغاني التي كانت النساء ترددها عند طبخ المناسف (القرى) وخلال الأعراس (زفة العريس والعروس) .

كانوا يقولون :

جيبو هالمهير وشدّو عليها   تا يجي مصطفى ويرتشب عليها

واللي فرِح لينا يجي ويهنينا   اللي فرح يجي ع باب الدار

تسلم يا محمد يا مزرر القفطان

يا زريف الطول ع الجسر فات   سحسلًو منام ناوي ع المبات

كان يا حمزة عنا تبات   لذبحلك كبش الغنم والحايله

ويلنا يا ويلنا يا ويلنا   ألله واكبر علًي فرق بيننا

عُقُب ما كنا رمانتين بعود   يا حسيرتي صار الورق مرسالنا

طلع السلطان مرج ابن عامر   أرسلو لهالشيوخ الأكابر

أرسلو لعيال عمنا يجيبونا

من بعيد تشوف دارك   يا مصيطف من بعيد تشوفها

والعبيد تحوفها عمود صنوبر	والعبيد تحوفها
يا حمى للخيل يا عيال اهلنا	يا حمى للخيل
واطعنو بالحيل هزًو قناكو	واطعنو بالحيل
إنهظو عامودو ودارك يا مصيطف	وانهظو عامودو
وانشدو بجدودو هزو قناكو	وانشدو بجدودو
طلو النشامى من قفا التليني	كلهم شباب مبرشمين الخيلِ
يا مرحبا وان كان محمد معهم	وان كان محمد عازم الألفينِ
طلي يا نور من العلالي وزغردي	قولي هذول اخواني وأهلي وعزوتي
برجاس يا قاضي الهوى برجاسي	إربد نهار اليوم ما تنداسي
فيها شباب مجندين برصاصي	وفيها محمد يا عصابة راسي

هناك أغانٍ شعبية كان الفلاحين يرددوها خلال الـدبكات (الجوفيـة) التي تستمر حتى ساعة متأخرة من الليل مثل : يا أبو رشيد

يا أبو رشيد قلبينا اليوم بمجروح – جرحٍ غميقٍ وبالحشا مستظلي

جابو الطبيب ومددوني على اللوح – قلت براخا لا ما عاش إللي يصلني

ظليت أنادي وأخمع الباب بالسيف – عيو يا بابِ هلك ما يفتحولي

وتسألني من بالباب وجاوبتها ضيف – ضيف يريد القرب لو تسمحولي

وعيونها يا خوية وتقول فنجان – فنجانٍ من القهيوة منثنية

وخدودها يا خوية وتقول رمان – رمانةٍ على أمها مستوية

وشعورها يا خوية وتقول حنشان – حنشان بأرض الخلا هاشن علي

وإن جيت أبوسك تتخطف القلب نيران – ما حدٍ شبيهك يبعِد عنك المنية

أما الأغاني الشعبية التي كانت تتردد في الريف الأردني وهـي مـن التراث الشعبي مثل قلبي يهواها وأغنية لوحي بطرف المنـديل وقـد قـام بتلحينها الفنان توفيق النمري وكان يرافقها الدبكات أو الرقـصات خـلال الأعراس وما يسبق الأعراس من تعاليل وسهر ، وكانت تبث في الإذاعـة والتلفزيون وهي من الأغاني التي طرب لها الجميع ورددوها باستمرار .

قلبي يهواها : للفنان الأردني توفيق النمري

قلبي يهواها	البنت الريفية	قلبي يهواها
ويلي محلاها	على نبع المية	ويلي محلاها
بالله يا غالي	لا تقسي قلبك	بالله يا غالي
طول الليالي	يقابلني رسمك	طول الليالي
بيدي رويته	الورد الزاهي	بيدي رويته
وانا هويته	فتح على غصنه	وانا رويته
لحظك رماني	يا بو الجديلة	لحظك رماني
ونومي عاداني	ما بيدي حيلة	نومي عاداني
سيفك رهاوي	يعجبني صنعه	سيفك رهاوي
يجرح ويداوي	رمشك يا ولد	يجرح ويداوي
على ديرتنا	ميل يا ولفي	على ديرتنا
من مودتنا	تهنى الحبايب	من مودتنا
علبرج العالي	لاطلع واندهلك	عالبرج العالي
قربك يحلالي	وبعدك حيرني	وقربك يحلالي

يا هوا بلادي   نسم وانعشني   يا هوا بلادي

روحي وفؤادي   فدوى للوطن   روحي وفؤادي



الجزء الرابع

القهوة السادة

القهوة أنواع منها : البرازيلي ومنها الكيني ومنها القهوة العدنية نسبة الى مدينة عدن في اليمن ، وقد اشتهر العرب منذ القدم بالقهوة الـسادة دون اضافة مادة السكر معها ، واعتبروها المشروب الذي يناسب أغلب الأوقات وخصوصاً في المضافات والدواوين وعند الشيوخ ، والقهوة لها قيمة معنوية كبيرة جداً عند العرب ، إذ تُحَل أصعب المشاكل من خلالها ، وفنجان القهوة لا يتناوله طالب حاجة أو زعيم جاهة تطلب عروساً أو تطلب إسقاط دعـوة وكتابة صك صلح عشائري إلا بعد تلبية الطلب ، بالنهايـة يكـون فنجـان القهوة هو الفيصل .

والقهوة عند أهل بلاد الشام واحدة تقريباً لكنها تختلف نوعاً ما عنـد أهل العراق والخليج العربي إذ يزيدون نسبة الهيل حتى تكون نسبته أعلـى من القهوة نفسها ومن الممكن أن تكون قهوتهم مكونة من الهيل ويكون لونها أصفراً بعكس بلاد الشام وبالذات الأردن ، تكون القهوة سادة ومرة وعليهـا قليلاً من الهيل يضاف قبل القهوة ، وعند صبها داخل الدلال تضاف قبضة من الهيل فوق القهوة وتوضع الى جانب الفحم المشتعل ليشرب منها الجميع في كل الأوقات .

طريقة صنع المهباش

قطعة من الخشب تؤخذ من شجرة البطم وهي من الأشجار النـادرة مرتفعة الثمن ، ويمنع قطعها أو تحطيبها بـأمر مـن وزارة الزراعـة ،

والقطعة بارتفاع نصف متر وبعرض ٣٠ سم ، يقوم الــصانع باســتخدام (محفار يدوي) يشبه حرف (ل) باللغة الإنجليزية ، وهو لولبي الشكل وله رأس مدبب لإدخاله في منتصف الجرن أو القطعة الخشبية ، ويبدأ بالتدوير والحفر حتى يصل الى قاع الجرن، وعندما تنتهي عملية الحفر ، يبدأ بقص الزوائد من الخارج وتشكيلالرسومات بواسطة أدوات خاصة لهذه الغايــة ، وبعد الإنتهاء من الشكل الخارجي ، يقوم بغمر المهباش بالزيت الحار لعدة أيام وذلك للمحافظة على المهباش من التشققات وعوامل الطبيعة والإستعمال اليومي المتكرر .

أما يد المهباش : فهي من خشب البطم وطريقة صناعتها سهلة للغاية ، إما عن طريق الآلات اليدوية أو من خلال المنشار الكهربائي ، لكن الطريقــة التقليدية تبقى هي الأفضل وهي بواسطة العدد اليدوية التي كان يــستخدمها صناع المهابيش قديماً.

وللمهباش طريقة يستعملها الفلاح في طحن القهوة السادة ولها إيقاع جميــل يطرب له السامع، وكان الناس قديماً يتجمعون حول الشخص الــذي يقــوم بطحن القهوة للإستمتاع بطريقة الطحن ورائحة القهوة والإنتظــار ريثمــا ينتهي من عمله لتناول فنجان من القهوة السادة مع الهيل .

طريقة تحميص القهوة (التحميس)

تحمص القهوة قبل طحنها داخل المهباش بالطريقة التالية :

وضع كمية من القهوة داخل المحماس : وهو وعاء اسطواني الشكل يشبه صاج الفلافل لكنه من الحديد الثقيل وله سماكة أكبر من الصاج العادي ويكون له ذراع طويل (وبنهاية الذراع حلقة دائرية ليتم تعليقة على الجدار

بعد الإنتهاء منه) وله أيضاً ذراع رفيعة تسمى ذراع المحماس ، رأسها يشبه الملعقة وهي ذات رأس دقيق ومنبسط وتسمى (المعلقة) ، والغرض منها تحريك حبيبات القهوة يمينا وشمالاً خوفاً من احتراق القهوة عند التحميس .

وهناك محماس آخر كانوا يستخدمونه في المنازل وحتى المضافات : له شكل اسطواني وفتحة علوية لإدخال حبيبات القهوة وفق الكمية المطلوبة وله ذراع لتحريكه باليد وقاعدة يوضع تحتها البابور أو النار.

طريقة عمل القهوة السادة

وضع كمية من الماء المفلتر أو من النبع أو المغلي جيداً داخل طنجرة كبيرة الحجم فوق النار، وتركها حتى تغلي ، وإضافة كمية من القهوة (٢ كيلو) فوق الماء حوالي نصف ساعة ، وفيما بعد يتم إنزال الطنجرة عن النار مع وضع الغطاء على الطنجرة لإغلاقها خوفاً من سقوط الحشرات عليها ، وبعد أن ترتاح قليلاً ، يؤخذ منها كمية توضع بالبكارج مع إضافة الهيل في كل بكرج (دلة من النحاس لها ذراع طويل)، وتصف على المنقل المليء بالفحم المشتعل : ممكن إضافة الهيل قبل سكب القهوة في البكارج أو بعد سكبها .

تشريبة القهوة

عند إخراج القهوة من الطنجرة يبقى كمية من التفل (القهوة الخشنة في قاع الطنجرة)، يتم إضافة كمية من الماء فوقها مع كمية قليلة من القهوة وغليها مرة إخرى ، ويمكن استخدامها ليومين فقط وفي اليوم الثالث أو

الرابع يجب تجديدها بقهوة جديدة ، وهذه المياه التي تضاف فــوق القهــوة الخشنة المتبقية في قاع الطنجرة تسمى تشريبة .



الفصل الثاني: الجزء الأول

سوالف حصيدة

كنت أجلس كثيراً مع والدتي أومع نساء طاعنات أو رجال طاعنون في السن أستمع وأسجل كل كبيرة وصغيرة وكانوا يرددون بعض الأغاني القديمة والأبيات الشعرية البدوية التي سمعوها من الآباء والأجداد وأمثلة على ذلك ما يأتي:

زوجة أحد شيوخ البادية تعشق خادمها إذ يراودها بعد خروج الشيخ الى الصيد أو للتجارة وكانت الخادمة تعلم بالأمر لكنها كانت تكتم خوفاً على نفسها وعلى ابنها لكن عندما علمت الزوجة قررت أن تطردها بعد عودة الشيخ . بعد عدة أيام طلبت إليه أن يبيع الخادمة وابنها وكان يدعى عجلان وصممت على ذلك ولأن الشيخ يحب زوجته وافق على بيعها فسمعت الخادمة تنشد الأبيات التالية:

والعجل برق على بلادنا	قلبي على عجلان ينوح
يا ويلي من وقفة السوق باكر	واحد يسومني واحد يروح
خمنني العايبات بسرهن أبوح	والله ماني بسر العايبات بيوح

فقال لها الشيخ أخبريني بالقصة وسأردك الى بيتي فحدثته بقصة الزوجة الخائنة فأعادها الى بيته وطلق زوجتة وقتل العبد وأقسم أنه لن يبعدها عن ابنها وستبقى في بيته تصونه وتحافظ عليه .

وكان جدي لأمي يردد هذه الأبيات في خلوته :

لا اني مثل مجنون ولا اني مثل عاقل

ولا اني مثل اللي دشر الطريق وتاه

ولا اني مثل اللي دشر بنت عمو حليلتو

وراح لــلطير الغــريــب وحــواه

ولا اني مثل اللي دشر القمح الصليبي

وراح لــكــوم الــزوان وســفـــاه

ولا أني مثل اللي دشر قصور وعلالي

وراح لــخـــم الــجــاج وبــنـــاه

ولا أني مثل العطشان على البير وارد

يلجلج بعيونه وحــبال الــبير مــعاه

وكنت أسمع منهم العجب العجاب من كلمات وجمل وشتائم ما أنــزل الله بها من سلطان ، وقد توفر لدي قاموس من الأمثلة وبعض العبارات التي تستحق بأن نتوقف عندها ومنها ما نأتي على ذكره :

حرف: أ

- أللہ يلعن جلدة وجهك .
- الله يهد فجعتكو.
- القلم بيد النبي زل .
- أشكيك الى الله اللي ما تنام عينو ولا تغفل .
- إللي مظالك ما عاد يمظالك.
- أما شو بتنقرط من زمعها.
- إذا شفت المقلعط قوللو يا حج إحمد.
- الله يعيننتش على آخرتش .

حرف: ب

- بكرة بصيرو يطقطقو وراك بحجار .
- بذرب التل بخطيه .
- بتتغاوى بشعر جارتها .
- بمشي على الزعتر بحرقو .

حرف: ت

- تروح والكلاب ما تذوقك .
- تبقى فضيحتكو مثل فضيحة بني هلال .
- توكل دفلى وعلقم ما يحلى .
- تربو مثل كرسنه عقفا الصاج .

حرف: ج

- جعلكو مثل كرسنه عقفا الصاج .
- جعلكو لليتم والليالي العتم .

حرف: ر

- روح يغضب عليك غضب ربي وغضب قلبي .
- ريتك ما تتجبر .

حرف: س ق ط

- سيكارتش مثل سيكارة معيوفة السحارة.
- طلع من ميت منبوع وقعد ع ميت زمبوع .
- طلعت هالحلابات لا تردهن خايبات.

- قللو يا ربي بحلف فيك كذب قللو بقصقص فيك وانت ما تدري.
- قاعد عل القش بيرتش عينو عالمزيونات .

حرف: م ع هـ

- ما ظل عندي البيت اللي أقولو .
- هاظا واحد معنبط ومزنبط .
- هاظا واحد باظوعة .
- هابين الريح وين راحو .

حرف: و

- ول يا ربي إطلع منت شايف .
- والله والله وسبع جمال محمله غلًة وكل حبة تنطق وتقول والله .
- ولكو مالكو مثل النسورة .
- والله لو بشوفك همدان أنته وولادك ما اطلعت عليك .
- والله لو تترطب إنته وولادك رطبة وحدة ما حكيت عينك بقرش .
- ولك إنت شو من الطعامات .
- والله ما بشمًلها عقصة .
- وحيات هالصباح وكل طير بالسما صاح .

حرف: ي

- يا بدوق الفول: إذا غضبت من طفل أزعجها أو أساء التـــصرف، فتقول له : (يا بندوق أو يا بدوق الفول) وبندوق الفول هي حبـــة الفول الصغيرة التي تلتصق مع حبة الفول الكبيرة وكأنهـــا ابنتهـــا وتقول أحياناً بصيغة الجمع (سكتو بداديكو خلينا نعرف نقعـــد) والبداديق هم الأطفال الصغار .
- يجعلها خراب ما واليها غير الغراب.

الجزء الثاني

الأمثال العامية

إنت مثل القر ما في إشي بثمك مر : القر هو الصوص الصغير .

إطلع ع البقرة وخذ منها حليب

إللي بدري بدري وإللي ما بدري بقول كف عدس

أحد الشباب كان يهوى إحدى الفتيات ويجتمع بها بين القمح والعدس وما تنتجه الأرض من بقوليات ؛ في يوم من الأيام إكتشف والد الفتاة أن إبنته في وضع مشين هي وعشيقها فهجم على الشاب يريد قتله لأنه إنتهك حرمته وشرفه لكن الشاب أخذ من العدس ملء يديه وهرب وراح يصرخ بين الناس ؛ يا ناس يريد هذا الرجل قتلي من أجل قليل من العدس فقال الأب (إللي بدري بدري وإللي ما بدري بقول كف عدس) .

إللي ما بعرف الصقر بشوية

بخت الرمايم قايم وبخت المعفنات بالحفنات

البس ما بفل من عرس

بعد المزعفر نوكل جريش وبعد الأصايل نركب قديش

توكل دفلى وعلقم ما يحلى

جاجة حفرت على راسها عفرت

الجاجة أو البسة بتوكل عشاه

جنب العقرب لا تقرب جنب الحية أفرش ونام

جعلك لا تنحف ولا تنزف ولا يكرع وراك الدف

حيا القملة براس الأقرع

خذ من طين بلادك وحط ع خدادك

مثل فلاحي قديم ينبه الولد بأن يتزوج من بنت بلاده لأنها أفضل من البنت الغريبة، وهناك بيت شعري يقول: بلادي وإن جارت علـــي عزيـــزة وأهلي وإن ضنوا علي كرام.

خبي لسانك بثمك مليح لا بدمي ولا بقيح

(لسانك حصانك إن صنته صانك وإن خنته خانك) أو(إحفظ لسانك يا إنسان لا يلدغنك إنه ثعبان) : في عالم السياسة من الممكــن أن يكــون لسان الشخص سبب هلاكه وهناك مثل شبيه إذ يقول : صُم إيدك ملـــيح لا بتدمي ولا بتقيح .

دقة ع الحافر ودقه ع المسمار

عندما يقوم الحذّاء بوضع الحذوة (حديدة مخرمة للمسامير توضـــع على الحافر) ويبدأ بدق المسامير في قوائم البغل أو الحصان تجده يــضرب ضربة على الحافر وضربة على المسمار كنوع من ضبط الإيقاع . وتقـــال للرجل الذي يطلب مجموعة من الطلبات من شخص مسؤول مثلاً فيقول له يا أخي دقة ع الحافر ودقة ع المسمار .

زي النور طابخين كرشة

شو مستفيدين منك يا سفرجل كل عضة بغصة

الظفر ما بطلع من اللحم

العرس عنا والطخ عند الجيران

كلاس (كناس) ما بغبر على طحان

مثل حبة العدس ما بتعرف وجهو من قفاه

ما دام الهوى بحرك شفالها بيجي العريس (الجوز)على بالها

مثل فار المطبخ أجرب وكيوفي ، وتقال بالعامية أيضاً قرف وبتنقرف

مثل القنفذ لا بنباس ولا بنعض

ما بحرث الأرض غير عجولها

من دهنو قليلو



الجزء الثالث

كلمات عامية

كلمات تتعلق بطعام الإنسان وشرابه على اختلاف أنواعه وأشـكاله؛ كلمات تستخدم بشكل يومي أو وفق المناسبات أو الأفراح والأتراح والمآتم:

الأضحية :

وتكون في عيد الأضحى المبارك ؛ بـذبح الأكبـاش أو النعـاج أو الخرفان أو البقر والعجول والجمال وتوزيع لحومها على الفقراء والمساكين أوعلى الجيران وتقسم الى ثلاثة أنواع : فيقولون ثلـث للأقربـون وثلـث للأبعدون وثلث لأهل البيت وهذه العادة أقرها الإسلام بعـد أن رأى سـيدنا إبراهيم في المنام أنه يذبح سيدنا إسماعيل وعندما أراد تلبية هـذه الـدعوه الإلهية أرسل له الله رسوله جبريل ومعه كبش كبير لم يرى مثله في حياته وأخبره أن يذبح الكبش بدل إسماعيل .

البكارج ؛ بكرج القهوة : الدلة أو الدلال

أنية من النحاس لها ذراع طويل يوضع فيها قهوة عربيـة وتكـون على المنقل المخصص للفحم حتى تبقى ساخنة بإستمرار. والقهوة العربيـة لها أشخاص مختصون يقومون على تحضيرها ولا يستطيع أي شخص أن يجهز السادة مثل كبار السن الذين يشرفون على طحنها بواسطة المهبـاش ووضعها داخل(القدر) فوق النار. والقهوة تصلح ليومين فقط وبعد ذلك يتم صنع غيرها خوفاً من أن تفسد ويتغير طعمها .

براد أو بوزه أو أسكيمو (دورادو) :

كلها كلمات كان ولا زال الأطفال يستخدمونها لــشراء المــشروبات الباردة والمجمدة أما (دورادو) فهي نوع من السمك مشهور بهذا الإسم ولا أعرف كيف إنطبق على المجمدات إلا إذا كان المقصود أن السمك مجمــد ومثلج مثل الأسكيمو أو الحليب بشوكولاته .

بقرة مقيقبة :_عطشانة ؛ عندما تأكل البقرة من الأعلاف ويكــون الطقــس صيفي تشعرأنها بحاجة الى الماء وعندما لا تجد ما تشرب تبــدأ بــالركض والهروب وكأنها تبحث عن الماء فيقال عنها البقره (قيقبت) .

الببور (البابور) :_وفيه يتم طحن القمح مقابــل أجــر مــادي أو مقابــل الطحين.

بست العجين :_فرك العجين بين اليدين.

التشربال :_يشبه الغربال لكن الثقوب الموجوده فيه أكبر من الغربال .

ثمنية :_مكيال للقمح .

الثنية :_التي دخلت عامها الثاني من الماشية .

الجيعةِ (البرتشة):_التي يستقي منها الدواب وجمعها برك .

جفت :_وهو بذرة الزيتون المطحونة ولها معنى آخر (الجفت الذي يستعمل كسلاح ناري ويتم تحميله بالخرطوش (المقذوفات النارية) وهــي بندقيــة صيد .

الجُرّام: بعض المزروعات التي تواجه العالول عند الحراثة وتأخذ منه وقتاً وجهداً عند العمل .

الحثل أو الحثمل : ما يبقى من الشاي في الإبريق يسمى ؛ حثل الشاي .

الحطة: ما تضعه المرأة على رأسها وهي ذات لـونين الأحمـر والأسـود موشحة بالخطوط الذهبية أو الفضية .

الحواة :_هي من الخيش (نوع من القماش يسمى الخيش وهو خشن جداً) والقش يكون بداخل الخيش إذ يوضع على رقبة الفرس مـن أجـل ربـط المحراث .

خربوش: بيت يسكنه النوري وهو من الخيش والقماش مثل :(الخـرابيش التي يسكنها النور) .

وقال عرار :

ماذا على الناس من حبي (مكحلة) بين الخرابيش أهواها وتهواني .

بين الخرابيش لا (عبد) ولا (أمة) ولا (أرقاء) في أزياء أحرار

بين الخرابيش لا (حرص) ولا (طمع) ولا (احتراب) على (فلـس) و(دينار).

الخابية :

وتشبه زير الماء لكنها توضع داخل الجدار الطيني وفتحتها أكبر من الجرة الفخارية ، وممكن أن يطلق على الخابية : المكان الذي يحفظ القمـح

أو البقوليات أو السمن البلدي والعسل ، ويأتي شكل الخابيـــة وفــق المـــادة المراد تخزينها بالخابية.

خاشوقة : معلقة أي الملعقة الخاصة بالطعام .

خرابيش الجاج : تقال للذي خطه في العربية غير مقبول وغير مفهوم .

خبايص : تقال للطعام (المخبص) فوق بعضه البعض .

بريموس : البابور النحاسي أو الفضي .

الدتشة (الدِكة): هو الخيط الذي يحيط بالسروال ليعمل عمل الحزام فـــي الشد وممكن أن يكون من المطاط .

الدابة: نستعمل هذه الكلمة للحمار لكن الدواب كلمة تنطبق على كل ما يدب على الأرض من حصان وجمل وفيل وإنسان وحتى النمل يعتبر من الدواب.

الرحى:

الجاروشة وهي من الحجر الأسود المستدير الخشن فيكــون حجــراً فوق حجر يوضع القمح بداخله من خلال فتحة ويبدأطحن القمح وهذه العادة كانت متبعة منذ زمن بعيد لكنها إندثرت الآن بسبب وجود المطاحن التـــي تجهز القمح وتفرزه الى عدة أنواع بدلاً من نوع واحد .

الزفِر : قشاط من الجلد أو الكتان يأتي خلف ذيل الدابة .

السفًير : شعيرات سنابل القمح وهي حاده ومددبة ومؤذية .

الستشة : السكة التي تربط بالعالول لحراثة الأرض وهي مـن الحديـد أو الخشب .

السرج و الجلال : الذي يوضع على ظهر الحمار و الدابه للركوب عليـه . هناك محلات متخصصة في بيع مثل هذه الأشياء تسمى السروجية .

السقط : ما يسقط من الخاروف أو البقر مثل الـرأس والجلـد والكـوارع (القوائم) .

سروال أو الشروال : نوع من الملابس الفضفاضة يرتديها الرجـل للعمـل وهي مريحة نوعاً ما ؛ بنطلون فضفاض من الأعلى وضيق من الأسفل .

سراج : وهو من الزجاج ويوجد بداخله كاز وفتلة من القطن .

سايب : تقال للحمار الذي ليس لديه صاحب أو مالـك ويكـون (مـدبر) ومريض وكبيرالسن فيسيح في الوديان والجبال .

السوس : يقولون أن الطحين مدرع أي يحتاج الى تنخيـل للـتخلص مـن السوس .

الشكوى أو السعن : وعاء من الجلد تضع فيه النساء الحليب وتبدأ بالتحريك للأمام والخلف ويسمى (الخض) وذلك لإستخراج الزبدة .

الشورة والعقال : ما يرتديه الرجل على رأسه ، وهي عادة قديمة ما زالت موجودة لغاية الآن عند كبار السن .

الشرش : ثوب المرأة الفلاحة مصنوع من أجود أنواع القماش فهناك قماش يسمونه الحبر والملس والساتان ..

الشمبر : وهو ما ترتديه المرأة على رأسها لتغطي الشعر والصدر ويأتي تحت السلك (الشوره) لونه أبيض وأسود أو الحطة (السوداء ذات الخيوط الذهبية أوالفضية) ويصل ثمن الحطة الخاصة بالمرأة أكثر من مائتي دينار .

الشختورة : المعدة التي يوضع فيها الرز واللحمة وتطبخ .

شخت: (سقط الخاروف) الجلود والدهون .

شاف : مثل الإبريق الذي يحتوي على الماء .

الشِرعَة : هي جلدة رأس الثور .

الشاعوب : وهو من الحديد للعناية بالأرض .

الشبك : عصاتين طول كل منهما متر ونصف المتر يربط بهما (مرس) الحبل بطول معين ويتم عمل مشبك لوضع القش في سنابله .

الصفاقات : هي اللحمة الرقيقة التي تكون على القفص الصدري والبطن .

صاع: مكيال القمح .

صلاحية : مثل الصحن العميق المجوف تستخدم للماء أو للطعام .

الطربوش : ليس المقصود ما يلبسه الرجل على رأسه بل طربوش الببور حتى لا يخرج الصوت منه ويسمى بابور أخرس .

طرطب الزيت : حتمل الزيت أو حتل الزيت أو ما يسمونه جبطبوط .

طحاويش : الكبدة والقلب والطحال (معلاق الخاروف) .

طراق الشيب : نوع من المزاح بين النساء كبيرات السن أو الطاعنــات ، حيث تقول المرأة يلعن أبوطراق شيبتش.

الظفر : الدعوة على الدابة بالموت إذا أتعبت صاحبها أو الــشخص الــذي يستخدمها للحراثة أو العمل .

العقة (العقيقة): الذبيحة من أجل المولود الجديد ويقال أن الولد له إثنتــين والبنت لها واحدة .

العالول : الثور المتمرس بالحراثة ، يستطيع هذا الثور أن يحمل ظــروف العمل القاسية أكثر من الدواب الأخرى .

عُطبة :

عندما تحترق(الشريطة) أو أي نوع من القماش وتنطفــيء النــار تخرج رائحة مزعجه تسمى عطبة (دخان) ؛ هناك قصة حدثت في منطقة إيدون قبل عشرات السنين حيث كان أحد المزارعين يضع القمح (أو مــا كان يزرعه) بعد الحصاد على ظهر الجمل ويسوقه الى البيــت لتخزينــه وكان الجمل إذا غضب أو تعب يرفض أن يواصل العمــل (ويبــرك) أي يجلس على الأرض دون حراك فيقوم المزارع (بتعطيــب) قطعــه مــن القماش (شريطة) تحت ذيل الجمل بعدها يقوم مسرعاً للعمل وفــي أحــد الأيام أراد المزارع أن يذهب الى البيت حيث ترك أبنه الأكبر عند الجمــل وقال له إذا رفض الجمل أن يطيعك (وبرك) على الأرض (عطبلو تحــت ذيلو) وغادر المزارع وبالفعل بعد ساعه من العمل المتواصل رفض الجمل أن يواصل الشغل فقام الولد بإشعال قطعة القماش وبدلاً من أن يضعها تحت

الذيل أحرق الجمل بها فإشتعلت النيران بالقمح الموجود على ظهـــره وراح يركض بين الزرع حتى احترق بالكامل وأحترق الجمل مع (البيدر).

الغربال : مصنوع من جلود الدواب وهو مخرم ويستعمل لتنقية القمح مـــن الشوائب .

قدحت الثومه : هرس الثوم والقلي في الزيت . قحاطة . كحاويش الصينية: ما يتبقى في الصحن من بقايا طعام .

قيشانية : حمامية : زبدية : أدوات للطبخ والماء تستعمل في الشام والأردن (بلاد الشام) .

القادم : خشبتين طول كل منهما ٨٠ سم يوضع بهما القش لنقله من المزارع الى البلد .

قراط الحكاك : أو العكاك : الفار أو الجردون الذي يأكل العُكّة (مثل الشكوة التي يوضع فيها اللبن والعكة من الجلد تستخدم لخزن السمن البلدي) .

قراط الزرع : الجدي الذي يأكل من الزرع وينظر حوله خلال الأكل .

قُطمة، شِققة ، قِزعة ، نِتفة : قطعة صغيرة أو أصغر من حبة الحمص .

القرى : الولائم في الأعراس وهذه بعض عادات الفلاحين لغاية الآن .

الكوارة : وهي صندوق كبير من الخشب له فتحة من الأعلى وفتحة جانبيه لوضع الطحين؛ والكوارة هي لتخزين الطحين صيفاً وشتاءاً حيـــث كانـــت النساء تأخذ الطحين من الكوارة لعجنه بعد أن تقوم بتنخيله بواسطة المنخل لتخليصه من السوس وتحميصه على الصاج(عملية الخبيز) .

كراديش : وهي مصنوعة من الذرة (نوع من الخبز كانوا يأكلونه في الماضي).

الكوارع : قوائم الخروف أو البقر أو الإبل .

كفكير : ملعقة كبيرة لأخراج المرق من الوعاء .

كروز أو درزن : دزينة أو دستة وتحمل العدد ١٢ ، ويقال : صفط أو باكيت يحتوي على حلويات .

الكدان : عمود خشبي مفتوح من الطرفين يوضع على رقبة إثنين من البقر.

لوكس : يشبه السراج لكن من النحاس الأصفر أو الأبيض ويوجد بداخله قميص صغير يستقبل رذاذ الكاز المنبعث من الخزان فيعطي نوراً موهجاً .

المهباش : يصنع من الخشب ويستخدم لطحن القهوة العربية لعمل القهوة السادة التي تقدم للضيوف في المضافات .

المحماس : صينية من المعدن الثقيل من النوع المتوسط لها ذراع طويل يسمى ذراع المحماس توضع فيها القهوة وتحمص على النار .

مقرط العصا : المعنى أن المسافة لا تتجاوز طول العصا و(المقرط هو الطول المناسب للعصا المعروفة بطولها وعرضها) أو يقصد بذلك عندما ترمى العصا بعيداً تقاس المسافة بين الرامي ومكان وصولها فيقولون المسافة للقرية الفلانية مقرط العصا أي أنها قريبة .

المرياع : الكبش المخصي الذي يقود قطيع الغنم ويحمل جرس من التنك كلما تحرك أصدر صوتاً ينبه الغنم والقطيع بشكل عام فيتبعه .

المنساس : وهي حديدة لتنظيف الستشة (السكة) والمعنى الثاني للمنساس: تستعمل لوخز الثور عند الحراثة حتى يعمل بنشاط ودون إبطاء والحراثة على الخيل تسمى سواقة .

المدار : الحبل الطويل الذي يوضع على شاغر الجمل لتحميل القش عليه .

المذراة : وهي من الخشب ويكون لها أصابع مدببة لرفع القمح وتعريضة للهواء لتنقيته من القش .

مرطبان أو برطمان أو مرتبان: وعاء من الزجاج لوضع المأكولات الشتوية فيه.

متشفية : قفة قش يوضع فيها القمح أو البقوليات .

مزنوك : ما يضعه الرجل على صدره مثل الصدرية فوق الدشداش .

النزالة : عمل وليمة للجار الذي يسكن في بيت جديد والذي يقوم بهذه الوليمة هوأحد سكان المنطقة .

النذر: اليمين الذي يقسمه الرجل إذا تمنى أمراً فيذبح خروفاً أو بقرة أو جمل .

النير: الخشبة التي توضع على الثورين لعملية (كر) جر المحراث .

الهويسة: (تهويس الحمص) عملية شواء الحمص .

هيشه أو هيشي: نوع من الدخان الرديء، ينشر تحت الشمس حتى يجف وبعد ذلك يفرك بواسطة منخل حتى يصبح ناعماً ، ويلــف بــورق رقيــق ويدخن ورائحة الهيشي منفرة ومنتنة ، ويوجد نوع آخر يدعى المنظوري.

الهرش : الكبير الضخم وتقال للدجاج العتقي(جاج هرش) لا ينضج عنــد الطبخ .

الوجاق : كلمه تركية لكن إستخدمها الأردنيون للمكان الــذي تــصنع فيــه القهوة والشاي والحليب في المقاهي .

الوليمة (هي العزيمة): وأغلب الولائم في الأردن تكون المناسف وكــل بلد عربي يولم على الطريقة المتعارف عليها هناك.

يغمر : يضع المحصول على ظهر الدابة .



الجزء الرابع

قاموس الأسماء

أسماء أشخاص وعائلات ومدن على أسماء الحيوانات :

أسد – أبو النعاج – أبو الريش – أبو ديل – أبو جراد – أبو حجلة – أبو ريشة – البس – بسيسو – بيت النعجة – البغلي – بطاط .

ثعالبي – جــرو : (من الأسماء البدوية وهو إسم الملك الجرو إبن كليــب وائل ملك العرب) . جحيش – جربوع حمامي – حــصان – خــروف . حمار : وهذا لقب آخر الخلفاء الأمويين وأسمه مروان الحمار (مروان بن محمد بن مروان بن الحكم بن أبي العاص الأموي) .

دويري – ذيب – ذيبة – ريماوي – ريم – رخ – زغلول – **زاغة :** (إسم عائلة ؛ كان عازف العود المشهور المرحوم رامز الزاغة من فناني الإذاعه الأردنية من الستينات وحتى وفاته) .

سبعاوي – سبع العيش – الشحروري – شاهين – الصقور – صويص – صقر

عقرباوي - عقاب – عصفور – عجلان – العجل – العالول الغــول – عجيل.

العِشة : (إسم منطقة في الشمال – قرية سمر) . غزال : يوجد حي في عمان يدعى عين غزال

فرخ – فروخ – الفروخي – الفار

كلاب – كلبونة – كتكوت – كليب : من الأسماء التي يختص فيها البدو وهو إسم الملك كليب وائل ملك التغلبيين والبكريين وفي عصرنا الحاضر هناك الشيخ كليب الشريدة .

ملحم : شخص كثير اللحم هناك عائلات أردنية تدعى بني ملحم .

نورس – نسور – نمري – نمرات – نمورة – نتاف – نمر .

نحلة: إسم قرية في محافظة جرش وقد ضرب فيها المثل هي وريمون إذ يقول **المثل:** شباب نحله وأصبحوا بريمون .

الوكري – الوحش – اليربوع – الغزالي .

أسماء أشخاص وعائلات من الطبيعة والمعادن :

أبو سراج – أبو جراس – أبو الكياس – أبو وشاح – أبو غليون – أبو جارور – أبو الذهب – أبو خشب

أبو الحدايد – أبو دبوس : كان هناك مصنع لصناعة الحلاوة في مدينة إربد يحمل اسم مصنع أبو دبوس .

بارودي – بلتاجي – التل – ا لترابي – جمرة – الجبالي – جنزير – جرار – حور – حناوي

حجير – الحفناوي – خنجر – خشاب – خشيبة – الذهبي – ريحاني – سقف الحيط – شجراوي . الكباريتي – النووي .

أسماء أشخاص وعائلات من المهن و الوظائف والأعمال

الفران – العتال – الناطور – البواب – القطان – الخـــراط – الكتاب – الكاتب – أبو غزلة

دكاك – النشار – البندقجي – الدقاق – الحداد – النجـــار – الدهان – الصباغ – رصّاص

الجمال الحلاق – الطحان – الطبال – المسحر – المـــسحرات – الراعي – المسلاتي – الدقاق

الحلاج – الوزير – الباشـــا – البيـــك – الأفنـــدي – الأميـــر – الحدادين – الدباس – النحاس

السراج – السمكري – الجباصيني – الدباغ – الطيان – الطـــريش – الحجار – الخياط النجار

أسماء أشخاص وعائلات من أسماء المأكولات والسوائل

أبو السمك – أبو الرز – أبو الفول – أبو طبيخ – أبو اللـــبن – أللبان – أشرق لبن – أبو الشيح

أبو السميد – أبو السمن – أبو الحمص – أبو البندور – أبو الهيـــل – أبـــو زيتون – أبو حلاوة – أبو شريعة

أبو رمان – أبو حلوان – أبو سمرة – أبو البصل – أبو العسل – أبو كشك –

بقدونس – البايض – بندقجي – تفاحة – ثريا – ثلجية – ثــلاج – ثلجي – الجبان – جداية

الحلو الحمصاني – حلاوة – خبيزة – خروب – الخباز

دبسي – الدباس – رشاد – الزعترة – زعرور – زعتــري – زعتــرة زعيتر – زعاترة – زهرة – زبيبة الزبيدي

السفرجي – سلسبيل – سكر – سكرية سلطة – السلموني – الــسماك – سمسماوي – سمرة

الشوا – شرابي – شمــسي – صـــب لـــبن – صـــبري – صـــبارين – الطباشيري

الفلافل – الفوال – فليفل – فقوسة – فطـــاير قهــوجي – قمحـــاوي – القمرديني – القرش

عداس – عدسية – الكشكواني – كعيكاتي – ليموني – لبنية – اللفتاوي

مطر – مخللاتي – موزه – المر – المطري – المــستكاوي – الملاح – المعجناتي – الهيلات .

الفصل الثالث

قطاع الزيتون في الشمال

الزيتون

تبلغ المساحة الكلية للأردن حوالي ٩٠ ألف كيلومتر مربع ، يمكن تقسيمها طبوغرافياً الى أربعة مناطق جغرافية موزعة من الغرب الى الشرق :

الجرف القاري: تبلغ مساحته ٢٠٠٢ كم٢ من مساحة المملكة ويتكون من وادي الأردن وحوض البحر الميت .

منطقة المرتفعات ومساحتها ١٧٧٩٩ كم٢ وتمثل حوالي ٢٠ % من مساحة الأردن وتتكون من :

١- المرتفعات الشمالية الشرقية ومساحتها ٢٩٢٠ كم٢ ، وتمثل ١٦ % من ساحة المرتفعات .

٢- المرتفعات الجنوبية الشرقية ومساحتها ١١١٥٩ كم٢ وتمثل ٦٣ % من مساحة لمرتفعات .

٣- المرتفعات الوسطى ومساحتها ٣٧٢٠ كم٢ وتمثل ٢١ % من مساحة

المرتفعات.

بلغت المساحة الكلية لمدينة إربد حوالي : ١٥٥٤٢٠٠ دونم أي بنسبة ٢% من المساحة الكلية للمملكة ، يذهب حوالي ١٢٠ ألف دونم منها للمحاصيل الزراعية المروية و ٥٣٧ ألف دونم للزراعة البعلية وتتركز معظم هذه المحاصيل في ١٥٨ قرية وريف ، وقد بلغ عدد سكان محافظة إربد حالياً حوالي مليون نسمة يتوزعون في المدينة وقراها وأريافها .

تشتهر المناطق الشمالية من الأردن في زراعة الزيتون إذ يبلغ الإنتاج من مادة الزيت حوالي نصف ما تنتجه المملكة ، والبالغ ١٧٧٠٠٠ طن من ثمار الزيتون ، تم تحويل هذا الإنتاج الى زيتون مكبوس بكمية ٣٦ ألف طن وبقيمة ٢٩ مليون دينار . وزيتون لاستخراج ، الزيت إذ قدرت كمية الزيت الناتج بحوالي ٢١ ألف طن وبقيمة ٦٤ مليون دينار .

وأهم الأصناف الموجودة في الشمال هي : الزيتون النبالي البلدي إذ يبلغ متوسط نسبة الزيت في ثماره ٢٥ % ، والنبالي المحسن ، ومتوسط نسبة الزيت فيه من ١٨ – ٢٠ % ، وزيتون الرصيع حوالي ١٦ % وهناك أصناف من الزيتون الإيطالي والتونسي والشامي مثل: الشملالي، الباروني، التلمساني ، الشامي ، والكوراتينا .

يتم قطف الزيتون في نهاية كل عام ويقسم المحصول الى قسمين

القسم الأول : عملية رصع الزيتون بالطريقة التقليدية

وهي الدق بواسطة حجارة ملساء ووضعه في أوعية بلاستيكية تسمى عند الفلاحين (الدبابي ومفردها دبية) ويضاف إليه الماء أو الزيت

والليمون. هناك ماكنات للرصع السريع راحت تنتشر في المناطق التي يكثر فيها إنتاج الزيتون (الى جانب تل إربد الكبير). ودرجت عادة عند الفــلاح عندما يشتم رائحة الزيت خلال الرصع ، يقول (ريحة الفغيش) فيه.



القسم الثاني : عصر الزيتون

كان هناك معاصر حجرية منتشرة في المحافظة لكن مع التطور الذي شهدته مناطق الشمال وتوفير معاصر حديثة تم الاستغناء عن المعاصر الحجرية التي كانت تعتمد على طرق بدائية في استخراج الزيت عن طريق طحن وعجن حبوب الزيتون بواسطة الحجارة ووضع الزيتون الذي تحول الى عجين في قفف (قفاف) ووضعها تحت المكبس الآلي ويتم العصر و ع بقاء نسبة من الزيت في الفضلات (الجفت).

أما المعاصر الحديثة التي تعتمد على التكنولوجيا العالمية ، تكون نشبة الزيت عالية وأفضل من معاصر الحجر القديمة ، لأن المكابس تعمل على الكهرباء إذ تولد طاقة هائلة لا تتوفر في المكابس الآلية التقليدية.

أما الجفت (الفضلات) المستخرج بعد عصر الزيتون يحتوي على نسبة من الزيت ، صار يستخدم في صوبات الحطب ، إذ يعطي درجة حرارة أعلى من المحروقات ويوفر في الوقت نفسه الدفء في الشتاء بدلاً من الصوبات التي تعتمد على المحروقات ذات الأسعار المرتفعة . سبحان الله كم هي مفيدة شجرة الزيتون المباركة التي يكاد زيتها يضيء ولو لم تمسسه نار.

الآفات الزراعية التي تصيب ثمار الزيتون

ذبابة ثمار الزيتون :

لها زوج واحد من الأجنحة يتراوح طولها بين ٥ – ٧ ملم ، يميل لون الجسم الى اللون الأصفر أو البني الفاتح . من الأضرار التي تسببها هذه الحشرة : نقص في الإنتاج ، عدم صلاحية الثمار في الرصع أو الكبس، تناقص في إنتاج الزيت ، رداءة في نوعية الزيت المنتج بسبب زيادة نسبة الحموضة . تتم مكافحة الآفة بواسطة : جمع الثمار المصابة وحرقها وحراثة الأرض حراثة سطحية للقضاء على الحشرات وتعاد حراثة الأرض بشكل أعمق من الحراثة السابقة ، وفيما بعد يستخدم أسلوب المعالجة بالرش . وهذا الأمر ينطبق فعله على كل الحشرات تالية الذكر .

عثة ثمار الزيتون :

عثة صغيرة طولها ١٥ ملم ، الأجنحة الأمامية لونها فضي وعليها بقع سوداء، الأجنحة الخلفية تميل الى الرمادي . للحشرة ثلاثة أجيال في السنة، الجيل الأول هو الذي تمضي فيه الحشرة فترة بياتها الشتوي على هيئة يرقة تتغذى على الأوراق وتحفر أنفاقاً بها ، وفي نهاية الشتاء تترك يرقات هذا الجيل الأوراق وتتجه نحو القمم النامية للأفرع الصغيرة لتتحول في فترة قصيرة الى حشرة بالغة وتبدأ بوضع البيض الذي يعطي الجيل الثاني، والذي تتغذى يرقاته على البراعم الزهرية ، وتنسج خيوطاً حريرية تلتصق بالبراعم وتسبب جفاف الأزهار وتساقطها ويكون ذلك في شهري نيسان وأيار.

سوسة أغصان الزيتون (نيرون الزيتون) : هي بيضاوية الـــشكل صغيرة الحجم ، طولها ٢ – ٢،٥ مم ، لونها أسود أو بني داكـــن ، تتميـــز بوجود ثلاثة أفرع في قلرن الإستشعار أما اليرقة فهي صغيرة الحجم عديمة الأرجل ذات رأس أحمر اللون .

تمضي الحشرة بياتها الشتوي كحشرة كاملة أو يرقة كاملة في خشب الأغصان أو الساق، ويبدأ نشاط الحشرة في شهر شباط إذ تبدأ بحفر أنفاقـــاً في الخشب ويمكن مشاهدة خروج مادة النشارة الخشبية في أماكن الحفر.

تبدأ أنثى الحشرة بوضع البيض داخل النفق ويبلغ مجموع ما تضعه من ٥٠ – ١٥٠ بيضة ، وبعد أن فقس البيض تحفر اليرقات ممرات خاصة بها وتتغذى اليرقات على طبقة الكامبيوم ، وتصبح كاملـــة النمـــو بعـــد ٣ أسابيع. تسبب هذه الحشرة الجفاف وموت الأفرع نتيجـــة توقـــف ســـريان العصارة النباتية .

حشرة الزيتون القشرية السوداء:

على بيضاوية الشكل ، طولها من ٣ – ٤ مم وعرضها مـــن ٢ – ٣ مم ، لون القشرة بني يميل الى الأسود ، تتميز بوجود حرف ظهرها ، أما اليرقة فهي بيضاوية الشكل لونها باهت يميل الى الإصفرار وعيونها سوداء.

تسبب هذه الحشرة : ضعف عام وتساقط الأوراق بسبب امتـــصاص الحشرة للعصارة النباتية ، تفرز الحشرة وعاء خاص بها يشكل بيئة مناسبة لنمو العفن الأسود .

قشرة الزيتون الحجرية:

حشرة لونها أصفر ، تفرز مادة شمعية بيضاء حول نفسها ، وتكون الحشرة داخل الشقوق الصغيرة على الأفرع أو داخل البراعم . تسبب ضعف عام للأشجار نتيجة امتصاص العصارة النباتية .

حشرة الزيتون القشرية:

قشرة الأنثى لونها رمادي فاتح أما قشرة الذكر متطاولة ولونها بنفسجي . لها جيلين على الأشجار في المناطق المرتفعة وثلاثة أجيال في الأودية الدافئة . يستغرق تطور الحشرة من البيضة وحتى طور الحشرة الكاملة حوالي ٣٦ يوماً في الصيف، والى ١٣٦ يوماً في الشتاء.

تسبب هذه الحشرة تلف الأنسجة فتظهر بقع حمراء في مكان تغذية الحشرات على أشجار الزيتون ، وتؤدي الى موت الأفرع وظهور بقع سوداء على ثمار الزيتون مما يؤدي الى عدم صلاحية الثمار للتسويق والإستهلاك المنزلي .

ذبابة أغصان الزيتون :

ذهبية اللون ومغطاة بشعر خفيف أما اليرقات : برتقالية اللون وتكون مرصوصة بانتظام تحت القشرة . للحشرة جيلين في السنة ، الأول يبدأ ظهوره في شهر شباط ويكمل تطوره في شهري تموز وآب ، أما الجيل الثاني فيكتمل نموه في ربيع السنة التالية . تسبب هذه الحشرة : تلون منطقة الإصابة باللون البنفسجي أو البني الداكن ، واصفرار وذبول الأوراق على الأغصان المصابة ، وتقزم الثمار وتساقطها قبل نضجها.

ذبابة أوراق الزيتون :

ذبابة صغيرة الحجم، في الذكر يكون لون الرأس والصدر أصفر مائل للبني، والبطن أصفر باهت . أما الأنثى فبطنها أحمر اللون وقرون الاستشعار مؤلفة من ١٥ عقدة رفيعة.

هذه الحشرة تسبب انتفاخ وتشوه الأوراق إذ تمنع الأوراق من تأدية دورها الحيوي، وتضعف الشجرة بشكل عام.

بسيلا الزيتون :

لونها أصفر يميل الى البني ، أما اليرقات أو الحوريات فهي شبيهة بالحشرة الأم تغطيها إفرازات شمعية بيضاء مثل القطن .

تسبب تراجع في نمو النبات وتساقط نسبة من البراعم الزهرية نتيجة امتصاص العصارة النباتية .

بيوثربس الزيتون :

حشرة سوداء اللون يصل طولها الى ٣مم بها قرون استشعار ذات ثمانية عقل ، وهي تسبب تشوهات في الأوراق والثمار ، وتعالج بواسطة الرش في شهر تموز وآب لأنها تكون بأعداد كبيرة جداً لذلك يسهل القضاء عليها.

حلم الزيتون :

الحيوان الكامل دقيق الحجم اسطواني الشكل، طوله حوالي ١مم ولونه أصفر باهت. يبدأ ظهور الحلم في الربيع ويهاجم الأوراق الحديثة

ويظهر أيضاً في الصيف وله أجيال متداخلة بين أيار وتموز ولكــن قمــة الأعداد في أوائل شهر تموز. يسبب الحلم تشوه الأوراق والثمار، وتظهــر بقع منتفخة في أماكن تغذية الحلم على الأوراق. ذبول الأوراق وتــساقطها وموت القمم النامية ، عدم قابلية تسويق الثمار نتيجة تــشوهها . وينــصح الخبراء بعدم أخذ العقل أو المطاعيم من أشجار مصابة خوفــاً مــن نــشر العدوى .

النيماتود :

عبارة عن ديدان خيطية صغيرة ، وهناك ثلاثة أنواع منها موجودة في الأردن تصيب الزيتون :

١- نيماتود تعقد الجذور

٢- نيماتود الجذور

٣- نيماتود الحمضيات

الأضرار : تؤدي الإصابة بالنيماتود على أشجار الزيتون الى تقزمها وصغر حجمها نتيجة إصابة الجذور ، وظهور جذور صغيرة .

مرض الذبول الفرتيسيليوم : من الفطريات .

أعراض المرض : تؤدي الإصابة بالمرض الــى ســقوط الأوراق ومــوت الأفرع الصغيرة ، وتساقط الأزهار . أما في حالة الإصابة الشديدة يــؤدي الى موت الشجرة بالكامل . يقضي الفطر فترة الشتاء في التربة على هيئــة أجسام حجرية ساكنة أوعلى الأشجار ويحتاج الى جو رطب ودرجة حرارة

تصل الى ١٨ درجة مئوية ، ويسبب المرض الموت إذا لم يتم العلاج السريع .

تبقع عين الطاووس :

مرض فطري يظهر على الأوراق نتيجة تساقط الأمطار والرطوبة النسبية العالية وتساعد درجات الحرارة المعتدلة على تطور الإصابة بسرعة، إذ أن أشهر الخريف والربيع تكون ملائمة لتطور المرض ، وتحدث العدوى خلال الشتاء . وينشأ عن الإصابة بالمرض تساقط الأوراق ويؤدي الى إضعاف نمو الأشجار .

العقدة الدرنية:

من الفطريات التي تشبه الدرن، وتظهر على الأغصان والساق وأعناق الأوراق، وبتقدم الإصابة تكبر هذه العقد في الحجم وتصبح صلبة .

وهي من البكتيريا التي تقضي الصيف الحار والشتاء الشديد داخل العقد البكتيرية. وتؤدي الى تساقط الأوراق وإضعاف الشجر.

الدبق :

نبات زهري متطفل دائم الخضرة ، يتطفل على الأشجار بواسطة ماصات يثبت نفسه بها ، وتصل داخل الحزم الوعائية للزيتون ومن الممكن أن يصيب أشجار أخرى مثل اللوز والتين والتفاح إذ ينتقل عن طريق الهواء والطيور .

يسبب جفاف الأفرع نتيجة حرمانها من المواد الغذائيــة ، ويــضعف النمو العام ، ويقلل الإنتاج .

بعض أنواع الحشرات والقوارض التي تعيش فــي منــاطق الــشمال الأردني

١- **العناكب** Spiders: العنكبوت الأسود أو الأرملة السوداء: الأرجل طويلة . وهو أنواع : منها السام ومنهاغير السام وتتميز بلونين : الأسود والأشقر .

٢- **حشرة القمح:** اللون أشقر وهي تعيش على البقوليــات والقمــح . والإسم العلميEarwigs Crickets .

٣- **الجندب الصرّار** : له حركة مستمرة لكن سهل اصطيادة.

٤- **العقــرب:** ويتميز بعدة ألوان منها اللون الأسود واللون الأشقر السام جداً .

٥- **الزنبور:** لونه أصفر وأسود وهو قاتل للنحل واسمه العلمي Wasp

٦- **السمكة الفضية** : من الحشرات التي تتواجد في المنــازل ، وهــي صغيرة الحجم وضعيفة البنية وسريعة الحركــة، والإســم العلمــي Silver Fish.

٧- **أم أربعة وأربعين أو اللدان** وفق اللفظ الفلاحي : اللون أسود غالباً ومنها ما هو أشقراللون: حشرة يقشعر لها البدن وهي غير سامة لكنها تدافع عن نفسها باللسع واسمها العلميIllipede .

٨- **النمل** : وهو أنواع منه الأسود غير الضار والنمل الأحمر والأشقر. وأنواع النمل كثيرة جداً تعني العمة واسمها العلمي Ant .

٩- **ذبابة المنزل:** وتمتاز باللون الأسود والأحمر وأجنحة فضية اللون واسمها العلميHous Fly .

١٠- **البق** : وهو من الحشرات القذرة ، يفتك بالأثاث والملابس ويتكاثر دون أن يراه أحد أو يحس بوجوده وإذا أصاب الإنسان ظهرت على جسده بثور كبيرة تسبب الحكة المتواصلة ، ويمكن علاجه بواسطة المراهم . واسمه العلمي : Bed Bug.

١١- **صرصور الشرق** : لونه أسود ، له قرون استشعار وحركته سريعة ويعيش في المنازل أو في التربة الزراعية واسمه العلميOriental Cockroach .

١٢- **الصرصور الألماني:** لونه أشقر وأصفر واسمه العلمي German Cockroach.

١٣- **الصرصور الأمريكي:** لونه أحمر وأصفر ، له قرون استشعار طويلة واسمه العلمي :American Cockroach .

١٤- **الجرذ** : وهو من القوارض، له القدرة على العيش في البيوت والشوارع والأزقة والمجاري، حيوان قذر جداً ممكن أن يكون

مصاباً بداء السعار ويمكن أن ينقل المرض الى الإنسان بواســطة العض واسمه العلمي Rat.

١٥- **البرغوث** : تعيش على الحيوانات والبهائم والخيول وحتى الدجاج، إذ تتغذى على الدماء والأوساخ واسمها العلمي: Oriental Vat Flea.



الفصل الأخير

مطاحن القمح القديمة والحديثة

عملية طحن الحبوب والقمح

بوابير الطحين

كان الناس في الأردن يعتمدون على الحجارة في طحــن الحبــوب وكانوا يطلقون عليها: الرحى وهي حجارة اسطوانية الشكل مثقوبــة مــن الوسط تركب فوق بعضها، وتقوم المرأة بوضع القمح داخل فتحة الرحــى العلوية وتبدأ بالتحريك بشكل دائري، والرحى هي حجارة صوانية خــشنة تميل الى اللون الأسود .

كان القمح الذي يتم طحنه غني بكل العناصر الغذائية بسبب احتواءه على النخالة بعكس مطاحن الحبوب الحديثة التي تطحن القمح وتفرزه الــى عدة عناصر منها طحين الزهرة الخالي من النخالة أو الموحد الذي يباع الى المخابز والزيرو وعناصر أخرى تنتجها المطاحن الحديثة .

لقد تنبه بعض الأخوة من سكان المدينة الى أن اربد وقراها يجب أن يكون فيها مطاحن للقمح ، فقاموا باستيراد آلات من سوريا وهي مكونة من قشاطات عريضة وماتورات وحجارة صــخرية ناعمــة وخــشنة وقــاموا بتركيبها وأطلق عليها بوابير ومفردها ببور طحين ، أما الشخص المشرف على عملية الطحن فكان يسمى البرّاك أي الطحان.

وكان البابور يتكون من القطع التالية :

١-قشاط عريض يركب على محرك (ماتور) .
٢-حجارة صوانية خشنة ومنها ما هو ناعم لعمليات الطحن .
٣-محقان كبير لاستيعاب كميات القمح من أجل تفريغها بين حجارة الطحن .
٤-فرازات لفرز القمح وتنقيته من الشوائب .
٥-غسيل القمح بالماء لإدخال نسبة معينة من الرطوبة تمهيداً لطحنه بعد أن يقوم البراك بتجهيز العيار المناسب (للطحين أو البرغل أو السميد.. الخ .

أما البوابير التي كانت تعمل في مناطق اربد والقرى المحيطة بها فكانت كالتالي :

- ببور الملقي في اربد وكان يملكه السيد محمد عيد الملقي .
- ببور مكنست وكان يملكه السيد عبد الله مكنست .
- ببور مطر عبيد وكان يملكه السيد مطر عبيد خريس .

مطحنة صقر حسين الخصاونه : من أول الأبنية الي تم إنشاؤها في النعيمه خلال فترة الحكم العثماني ، والبناء من الحجر النظيف القديم ، وما زالت معدات المطحنة داخل البناء لغاية اليوم .

وكان هناك عدد من البوابير في بعض قرى المدينة مثل بابور سال وبيت راس والصريح وايدون.

المطاحن الحديثة

ظهرت عام ١٩٦٨ وكانت تنتج مادة واحدة للمخابز بالإضافة لمادة النخالة بخط انتاج واحد ، وفيما بعد تم تركيب مطــاحن لإنتــاج الــسميد سميت: المطحنة الفرنسية .

وقد اعتمدت المطاحن على الآلات الحديثة التــي تعمــل بواســطة الكهرباء والحجارة الفولاذية للطحن والغرابيــل الحديثــة لغربلــة القمــح والمناخل الضخمة لتنخيل الطحين والفرازات الكبيرة لفرز مشتقات القمــح، وبدلاً من طحن القمح وانتج مادة واحدة هــي الطحــين الزيــرو المكتمــل العناصر بما فيها النخالة ، أصبحت المطاحن الحديثة تنتج : طحين الزهرة الأبيض للحلويات ، وطحين الموحد للمخابز ، وطحين الزيرو للخبز أيــضاً والكعك، والسميد الناعم والخشن، والنفطة (نخالة محــسنة) المــستخدمة لمرضى السكري ومادة النخالة العنصر الأخير في حبة القمح، فسبحان الله الخالق الذي كون ستة عناصر غذائية في حبوب القمح.

عمليات الطحن:

تقوم وزارة الصناعة والتجارة بتوريد مادة القمح من صوامعها الى المطاحن العاملة في المملكة تمهيداً لطحنها وتوزيع منتاجات الطحين الــى المخابز ومحلات الحلويات .

بعد توريد مادة القمح الى المطاحن من وزارة الصناعة والتجارة عن طريق التريلات (يكون القمح سائباً أي غير مشول) يتم تفريغ القمح في

آبار خاصة تحت الأرض ؛ تقوم مجموعة من الشفاطات برفعه الى أعلـــى ليدخل في عملية الغسل (الترطيب) والتنشيف مع مراعاة أن تكون نـــسبة الترطيب في القمح عند التنشيف حوالي ١٦ % دون زيادة أو نقصان حتى يكون الطحين المستخرج بحالة جيدة (لأن القمح عندما يتعرض الى الغسل والترطيب يرتفع وزنه بسبب دخول الماء الى جزيئات الحبوب ، ومع عملية التنشيف والتبخير يفقد كميات كبيرة من الماء من الممكن أن تـــصل الـــى ١١% .

لهذا يجب مراقبة عملية التبخير والتنشيف حتى تصل الـــى ١٦% ، وعند طحن القمح تخرج مادة الطحين بحالة ممتازة ولا يفقد خواصه عنـــد الخبز وتعريضه الى نار الفرن) وكثير من المطاحن وقعت في هذه المشكلة التي تحتاج الى طحانين وفنيين وحتى مهندسين على درجة عالية من الخبرة في الطحن .

قبل غسل القمح وتنشيفه وترطيبه يذهب الى الفرازات ليـــتم فـــرز القش أو الذرة أو(الصرار) وبعد عملية التصويل يسحب عبر أنابيب الـــى المطاحن ليطحن وبعدها الى المناخل الحريرية ليخرج عدة أشكال : طحين زهرة أبيض يستخدم للحلويات والخبز ، وطحين موحد للخبز يسمى موحـــد مخابز ، وطحين زيرو للخبز أيـــضاً وتخـــرج مـــادة الـــسميد والنفطـــة المخصصة للخبز الأسمر ولمرضى السكري ومادة النخالة . أي أن القمـــح يحتوي على ستة عناصر : لو كانت كمية القمح المرسلة الـــى المطـــاحن تساوي ١٥٠ طن يوميا تكون نسبة الطحين الموحد (مخابز) ٧٥% مـــن كل ١٠٠ طن والباقي يذهب للمواد الأخرى .

تقسم المطاحن الى عدة أقسام

١- مطحنة السميد : تحتاج الى فنيين لاستخراج مادة السميد وفق المواصفات ووفق طلب المخابز ومحلات الحلويات . أي : أن يكون السميد ناعماً أو خشناً أو بين الحالتين .

٢- مطاحن الزيرو : استخراج الطحين الأسمر بنسب معروفة لا تؤثر على إنتاج المواد الأخرى وخصوصاً الموحد .

٣- موحد مخابز : وهو الطحين العادي المستخرج من القمح بكميات كبيرة ، وتكون نسبته ٧٥% من كمية القمح الواردة للمطحنة ويستعمل للخبز اليومي ، ومبيعاته أكثر من المواد الأخرى .

٤- طحين الزهرة : وهو أنقى أنواع الطحين ويحمل اللون الأبيض ، ويستعمل للحلويات أو الكعك أو للخبز الأبيض . وتكون نسبته ضمن أل ٢٥% المتبقية من الطحين الموحد .

٥- مادة النفطة : وهي النخالة المحسنة التي تخلط مع الطحين لمرضى السكري أو للريجيم (تخفيف الوزن) وتعتبر النفطة مادة مغذية لأنها تحتوي على كل العناصر الموجودة في القمح شأنها شأن النخالة .

٦- مادة النخالة : وتستخدم كطعام للحيوانات . عندما تقدم مع الشعير والذرة (السورجوم) كمواد غذائية للخراف والماعز والبقر والخيول .. الخ .

مراحل طحن القمح :

١- التنظيف : بعد أن يتم سحب القمح عبـر شـفاطات مـن الآبـار المخصصة لتخزين القمح (التخزين المؤقت) وعملية التنظيف هي : التخلص من الشوائب بعدة طرق : -

آلات العزل بالغرابيل -

- آلات التنظيف بالدلك

- الأجهزة المغناطيسية

-آلات الغسل

٢- الترطيب أو التكييف : الهدف من هذه العملية هو تحسين صـفات الحبوب الفيزيائية لضمان فصل مكوناتها في عملية الطحن ، وكذلك للحصول على أفضل نسبة من الطحين ، وتتراوح الرطوبة المثلى من ١٥ – ١٦% في القمح أما في الطحين فتكون النسبة ١٤ %

٣- الخلط : وهو دمج كميات من القمح من أنواع مختلفة لإنتاج طحين ذو مواصفات عالية الجودة ، بسبب صعوبة إيجاد نـوع واحـد أو صنف محدد يعطي النوعية المطلوبة لصناعة الخبز .

٤- العلاج بالطحن من خلال أحجار اسطوانية الشكل معدة لهذه الغاية : وتتم على مراحل :

عملية الكسر

- عملية النخل (التنخيل)

- عملية التنقية

- عملية التنعيم

وتتم جميع هذه المراحل عبر الماكنات في تتابع منـــتظم للحـــصول على أفضل النتائج .

٥- التخزين ومن ثم الى التعبئة لوضعه في الشوالات : يجب تخـــزين الطحين لفترة بسيطة قبل استخدامه حتى تتحسن نوعيته .

ملاحظة : كل ١٠٠ طن قمح تنتج ٧٥% طحين والبـــاقي ٢٥% نخالـــة . ويمكن أن يسحب بمقدار ١٥% من نسبة ال ٧٥% لمواد الزهرة أو السميد بحيث لا يؤثر على جودة الطحين الموحد (موحد مخابز) .

بعض أنواع القمح

يوجد به نسبة شوائب ٥% وتختلف النسبة بين مطحنة وأخـــرى (٤ ، ٤ %) أو ٤ ، ٦%)

نسبة الرطوبة ٨،٨% وتختلف النسبة بين مطحنة وأخرى (٩،٣ %)

الجلوتين الرطب ٢٨،٠ % أو ٢٨،٤٩ %

الجلوتين إندكس ٢٣،٠ % أو ٢٣،٩٩ %

من هذه النتائج : إرتفاع نسبة الشوائب وانخفاض نسبة الجلوتين إندكس .

سيؤدي الى : انخفاض نسبة الطحين المستخرج وارتفـــاع نـــسبة النخالـــة المستخرجة وانخفاض الجلوتين في الطحين .

يترتب على النتائج الواردة ما يلي : إرتفاع نسبة الرماد في الطحين، مما يؤدي الى سيحان العجين في المخبز وخسائر مالية على المطـــاحن أو على الجهة المصدرة للقمح إن كانت الوزارة أو الشركات أو المزارعين .



الــفـــهـــرس

الجزء الرابع : القهوة السادة .

الفصل الثاني: ....

الجزء الأول : سواليف حصيدة .

الجزء الثاني : الأمثال العامية .

الجزء الثالث :كلمات ولهجات عامية .

الجزء الرابع : قاموس الأسماء .

الفصل الثالث : ....

القطاع الزراعي في الشمال .

الفصل الأخير : ....

مطاحن القمح القديمة والحديثة .

المصادر :

- أحمد صدقي شقيرات، تاريخ الإدارة العثمانية في شرق الأردن ١٨٦٤ – ١٩١٨
- وزارة الشؤون البلدية ، المضافات والدواوين
- وزارة الزراعة، دليل المرشد الزراعي لأهم آفات الزيتون .
- وزارة الزراعة، القطاع الزراعي في الأردن .
- بحث خاص للمؤلف .

الــمــؤلــف

تحسين التل (أبو حكمت)

المملكة الأردنية الهاشمية – محافظة إربد

موبايـــــل ٠٧٨٨١٧٠٣٤٢ – ٧٠٧٠٦١٥ – ٧٠٧٠٥٢١ – فـــاكس ٧٠٧٠٥١٢

المؤلفات

- مئات المقالات التي نشرت في الصحافة الأردنية والدولية.
- كتب وأبحاث ومخطوطات:
- آل التل وبني زيدان (مخطوط)
- النصارى في الأردن (مخطوط)
- العقل العربي (كتاب) صدر عام ٢٠٠٦
- علاقة الكاتب برئيس الجمهورية (مخطوط)
- العقل العربي في السياسة والحكم (مخطوط)
- وفاء الطيور وإخلاصها في العمل : قصة للأطفال : صدرت عـام ٢٠٠٦

- ما يخطر في البال عن أهل الشمال الجزء الأول (كتاب) : صدر عام ٢٠٠٧.

- صياغة روايات للكاتب الفرنسي الكبير فيكتور هوجو : رجل نبيل وأحدب نوتردام.

